

**GUÍA RÁPIDA
MOKA CALIENTE
REGION ANDINA
PERÚ**

RA-GR-MOKC-TRA-02

Moka Caliente

RA-GR-MOKC-TRA-02

TIPOS



Oscuro

TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

Fajilla

Fajilla colocada

Tamaño	Café/ #shots de espresso	Salsa de chocolate oscuro/blanco	Leche espumada
Chico	8 g/1 sencillo	50 gramos	7.5 oz/7
Mediano	16 g/1 doble	60 gramos	10.5 oz/8
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble	60 gramos	11.5 oz/9

Cafetera Cimbali



1

Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos](#).



2

Elaborar los shots de café necesarios para el tamaño de bebida solicitado por por el cliente. Como se indica en la **G.R. Espresso**



3

Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



4

Introducir la lanceta en la jarra hasta que la leche cubra la parte más ancha de la lanceta.



5

Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede acomodada de tal manera que pueda ponerse un dedo entre ésta y el costado de la jarra.



6

Abrir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, bajar la jarra conforme conforme la espuma vaya subiendo.



7

Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque una temperatura entre los 150 °F y 170 °F (65 a 76 °C) y retirar la lanceta de la jarra.



8

Limpiar los residuos de leche de la lanceta con un paño húmedo y limpio y abrir y cerrar la llave de paso para purgarla.



9

Tomar el vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según [Ingredientes extra para bebidas](#).



10

Servir el/los shot(s) de *expresso* en el vaso y agregar la cantidad de salsa de chocolate oscuro/blanco de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



11

Revolver el espresso y la salsa de chocolate con movimientos circulares.



12

Servir la leche espumada en el vaso, asegurando que caiga sobre un costado para que se incorpore.



13

Agregar crema batida con el sifón, dándole 2 vueltas a la circunferencia del vaso, y sobre ella poner salsa de chocolate y granillo.



14

Colocar una fajilla en la parte inferior del vaso y entregárselo al cliente como como se indica en la **G.R. Cinecafé/Coffe Tree**.

Moka Caliente

Ingredientes extra para bebidas

RA-GR-MOKC-TRA-02

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Salsa de chocolate	1 oz	1 oz	1 oz
Galleta Oreo	2 piezas	2 piezas	2 piezas
Bebidas calientes con café y té	Se sirven en el vaso Trophy antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		

Moka Caliente
Ingredientes extra para bebidas
RA-GR-MOKC-TRA-02

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	04/02/2015
02	<p>Se elimina el Moka Blanco, que no se maneja en el país.</p> <p>Se agrega un dígito en la codificación por propósitos de estandarización en el control de documentos.</p> <p>Se elabora una sola guía para Perú, separándola de Panamá</p>	15/12/2015