

cinépolis

GUÍA RÁPIDA MOKA CALIENTE

REGION ANDINA - PERÚ

RA-GR-MOKC-PE-03

Moka Caliente Receta RA-GR-MOKF-PE-03



Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada



Fajilla

Fajilla bien colocada



Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



TAMAÑOS

RECETA



Chico

Mediano

Grande

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

ADICIONES

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
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.		



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 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

Abir la llave de paso de vapor lentamente hasta que el vapor salga uniformemente, bajar la jarra 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 *espresso* 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 se indica en la **Técnica de Ventas**.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	<ul style="list-style-type: none">• Versión Inicial	04/02/2015
02	<ul style="list-style-type: none">• Se elimina el Moka Blanco, que no se maneja en el país.• Se agrega un dígito en la codificación por propósitos de estandarización en el control de documentos.• Se elabora una sola guía para Perú, separándola de Panamá	15/12/2015
03	<ul style="list-style-type: none">• Se modifica el formato.• Se cambia la redacción de algunos textos.• Se cambia el orden del documento para hacerlo más entendible.	14/08/2019

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de **“Información Confidencial”** toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

