

GUÍA RÁPIDA MOKA CALIENTE PANAMA

RA-GR-MKC-TRA-02

Moka Caliente

RA-GR-MKC-TRA-02

TIPOS



Oscuro



Chico



Mediano



Grande

TAMAÑOS

Tamaño	Café/ #shots de <i>expresso</i>	Salsa de chocolate oscuro	Leche espumada
Chico	7 g / 1 sencillo	50 gramos	7 oz
Mediano	7 g / 1 sencillo	65 gramos	10.5 oz
Grande	14 g/1 doble	75 gramos	11.5 oz

Temperatura

Deberá tener la temperatura adecuada

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio



Fajilla

Fajilla colocada



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.



3

Servir en la jarra espumadora 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 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.



10

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



11

Revolver el expresso 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.

Cafetera Superautomática Black & White



1

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



2

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



3

Servir en el vaso la cantidad de salsa de chocolate oscuro/blanco de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



4

Elaborar los shots de *expresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente, como se indica en la **G.R. Expresso** y servirlo(s) en el vaso.



5

Revolver el *expresso* y la salsa de chocolate con movimientos circulares y servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.



6

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



7

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.



8

Oprimir una vez el botón “Vapor automático”, mover el sujetador de la lanceta adelante y atrás, al mismo tiempo subir y bajar la jarra sin que deje de tocar la leche.



9

Retirar la lanceta de la jarra cuando la superautomática termine de trabajar y limpiar los residuos de leche con un paño húmedo y limpio.



10

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



11

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



12

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

Consideraciones Importantes



MALA PRACTICA
 Servir el chocolate en la jarra espumadora, Por ningún motivo servir en el momento del proceso de espumado.

MALA PRACTICA
 Servir el chocolate, café y leche en el vaso y espumar después, no siguiendo el procedimiento establecido.



MALA PRACTICA
 Leche no espumada correctamente y servido en el centro y no en el costado, causando que se pierda la espuma.

MALA PRACTICA:
 Servir producto sin adición de crema chantilly, salsa ni granillo de leche.



Tamaño	Café/ #shots de espresso
Chico	8 g/1 sencillo
Mediano	16 g/1 doble
Grande	24 g/1 sencillo + 1 doble



Adicionar la cantidad correcta de shots de café, según indica la receta para cada tamaño.



Tener termómetro en un buen estado y utilizarlo. Revisar la temperatura y seguir el proceso.



MALA PRACTICA

Utilizar en la cafetera los comandos no indicados para elaborar café.

MALA PRACTICA

Adicionar leche al “ojo” o “cálculo” y chocolate sin utilizar recipiente medidor (usando generalmente menos de la cantidad de la receta). No tener **onzeros**

Tabla de Ingredientes

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.		
Bebidas frías con café y té	Se sirven en el vaso PET con hielos antes que el resto de los ingredientes y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		
Frappés y chocolates fríos	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar leches y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		
Smoothies	Se sirven en el vaso de la licuadora después de agregar hielos y en el orden en que aparecen en la tabla anterior.		

Versión 01	Versión inicial
Versión 02	Cambios en la cantidad de café y de leche