

**GUÍA RÁPIDA  
MOKA FRÍO  
PANAMÁ**

**RA-GR-MKF-TRA-02**

## Moka Frío

### RA-GR-MKF-TRA-02

#### TIPOS



Oscuro

#### TAMAÑOS



Chico



Mediano



Grande

Tamaño	Café/ #shots de <i>expresso</i>	Salsa de chocolate oscuro/	Leche fría
Chico	7 g / 1 sencillo	1 oz	5 oz
Mediano	7 g / 1 sencillo	1.5 oz	5.5 oz
Grande	14 g/1 doble	2 oz	6.5 oz



Nivel del líquido y de hielo

Deberá tener líquido y hielo de acuerdo a los niveles establecidos

Vaso limpio

El exterior del vaso deberá estar limpio

### Cafetera Superautomática Black & White



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Tomar un vaso PET marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.



3

Servir hielos en el vaso hasta llenarlo al ras.



4

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



5

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



6

Revolver el *espresso* y la salsa de chocolate con movimientos circulares y agregar la cantidad de leche fría de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente.



7

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



8

Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé.**

### Cafetera Cimbali



1

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



2

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



3

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



4

Servir hielos en el vaso PET hasta llenarlo al ras.



5

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



6

Revolver el *expresso* y la salsa de chocolate tomando la cremera y con movimientos circulares.



7

Agregar la cantidad de leche fría de acuerdo al tamaño de moka solicitado y servir el/los shot(s) de *expresso* en el vaso.



8

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



9

Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al cliente como se indica en la **G.R. Cinecafé**.

## Consideraciones Importantes



Adición de hielo por debajo del ras del vaso.

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.



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



Agregar la cantidad de salsa de chocolate sin tener en cuenta la receta.



Agregar la cantidad de leche sin seguir la receta, y hacerlo al cálculo aproximado.



Agregar crema batida incorrectamente no dando dos vueltas a la circunferencia del vaso.

## Moka Frío

### Ingredientes Extra para Bebidas

RA-GR-MKF-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.		
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.		

<b>Versión 01</b>	<b>Versión inicial</b>
Versión 02	Cambios en la cantidad de café y de leche