

GUÍA RÁPIDA
REGION ANDINA- COLOMBIA
MOKA FRÍO

RA-GR-MKFR-CO-02



Tamaño	Café/ #shots de <i>Espresso</i>	Chocolate Corona Flash	Leche Espumada
Pequeño	8 g / 1 shot sencillo	15 gramos	3.5 oz
Mediano	16 g / 1 shot doble	30 gramos	4.0 oz

TAMAÑOS:

Pequeño (12 oz.) **Mediano** (16 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

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. Las esencias extras son: Amaretto y Vainilla. El extra también puede ser shot de café.

3



Servir hielos en el vaso hasta llenarlo al ras.

4



Elaborar los shots de *Espresso* necesarios para el tamaño de bebida solicitado por el cliente.

5



Agregar en el shot de café, la cantidad de chocolate corona flash, de acuerdo a la receta y revolver con cuchara.

6



Adicionar la cantidad de leche fría de acuerdo al tamaño de moka solicitado por el cliente. Colocarle una tapa PET al vaso y entregárselo al cliente de acuerdo a la **técnica de ventas** vigente.

7



Si el cliente solicita adición de crema batida, agregar crema batida con el sifón, dándole 2 o 3 vueltas a la circunferencia del vaso, y espolvorear chocolate flash. Colocarle una tapa PET al vaso y entregarlo.

Moka Frío

RA-GR-MKFR-CO-02

Producto	Chico	Mediano	Grande
Shot de café	1 sencillo	1 doble	1 doble
Esencias	1 oz	1 oz	1 oz
Bebidas frías con café	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.		

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	<ul style="list-style-type: none">• Versión Inicial	01/9/2015
02	<ul style="list-style-type: none">• Se cambia la codificación de acuerdo a la usada en la region.• Se elimina el tamaño grande de 20 oz. y toda la informacion relacionada.• Se cambian las fotos debido al cambio en el proceso y presentacion del producto.• Se elimina la crema batida, la salsa de chocolate, y los chips de chocolate como paso final en el proceso.• Se reduce la cantidad de onzas de leche para el vaso de 12: de 9.5 onzas a 4.0 onzas• Se reduce la cantidad de onzas de leche para el vaso de 16: de Inlech y 16 onzas, de .• Se cambia la foto para accionar los botones de la cafeteria Cimbali y obtener los shots.	20/04/2017