

GUÍA RÁPIDA
TÉ *CHAI LATTE* CALIENTE

RA-GR-TCLC-TRA-01

TAMAÑOS



Chico

Mediano

Grande

Tamaño	Esencia de té <i>chai</i>	Leche cremada
Chico	1.5 oz (4.5 <i>push</i>)	8 oz
Mediano	2 oz (6 <i>push</i>)	11 oz
Grande	2.5 oz (7.5 <i>push</i>)	13 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 Servir en la jarra espumadora de 20 o 32 oz con termómetro, la cantidad de leche de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.

3 Servir en la jarra la cantidad de esencia de té *chai* de acuerdo al tamaño solicitado por el cliente.

4 Introducir la lanceta en la jarra hasta que apenas toque la leche e inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca del costado, pero sin tocarla.

5 Inclinar la jarra hasta que la lanceta quede lo más cerca posible del costado de la jarra, pero sin tocarla.

6 Abrir lentamente la llave de paso del vapor hasta que salga uniformemente.

7 Cerrar la llave de paso cuando el termómetro marque entre 150 °F y 170 °F, 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 un vaso Trophy marcado por el vendedor. Si el cliente ordeno un ingrediente extra agregarlo según Ingredientes extra para bebidas.

10 Rellenar un onzero con agua caliente oprimiendo el botón "Stop" hasta llenarlo.

11 Servir el agua caliente y la leche cremada en el vaso y espolvorearle canela, a menos que el cliente no lo desee.

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

