

GUIA RÁPIDO
RECEITAS E PREPARO DE BEBIDAS CINE BAR

PROCESSO**1**

Abrir a garrafa de *whisky* de acordo com a escolha do cliente.

2

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

3

Despejar a bebida do copo de dose no copo de whisky.

4

Colocar gelo até a metade do copo.
ATENÇÃO: Deve-se usar o copo apropriado para servir o gelo.

5

Servir o copo de *whisky* + o copo de gelo ao cliente.
Nota: Deixar o cliente colocar o gelo.



Copo de *whisky*



Copo de dose: 50ml



Copo de gelo

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

O *whisky* combina muito bem com o energético, o Cinepolito deve oferecer ao cliente no ato da venda.



Validade após aberto: 30 dias

PROCESSO**1**

Imergir a boca do copo de dose em um recipiente com água.

2

Imergir a boca do copo de dose em um recipiente com sal .

3

Abrir a garrafa de tequila de acordo com a escolha do cliente.

4

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.

Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

5

Cortar o limão em quatro partes.

6

Acomodar o copo de tequila + a fatia do limão sobre o pires e servir ao cliente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Copo de dose: 50ml



Pires de café

Sempre servir a tequila com o sal e uma fatia de limão.



Validade após aberto: 30 dias
Validade do sal exposto 1 dia.

PROCESSO**1**

Abrir a garrafa de *vodka* de acordo com a escolha do cliente.

2

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

3

Despejar a bebida do copo de dose no copo de *vodka*.

4

Colocar gelo até a metade do copo.
ATENÇÃO: Deve-se usar o copo apropriado para servir o gelo.

5

Servir o copo de *vodka* + o copo de gelo ao cliente.
Nota: Deixar o cliente colocar o gelo.



Copo *vodka*



Copo de dose: 50ml



Copo gelo

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

A *vodka* combina muito bem com o energético, o Cinépolito deve oferecer ao cliente para maximizar a venda.



Validade após aberto: 30 dias

PROCESSO**1**

Abrir a garrafa do aperitivo de acordo com a escolha do cliente.

2

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.
Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

3

Adicionar 5 pedras de gelo.

4

Despejar a bebida do copo de dose no copo de aperitivo.

5

Servir a bebida ao cliente .



Copo aperitivo: *On de rocks*
"baixo e boca reta"



Copo de dose: 50ml

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Validade após aberto: 30 dias

PROCESSO**1**

Abrir a garrafa de Gin de acordo com a escolha do cliente.

2

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.

Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

3

Colocar gelo até a metade da taça
Nota: Usar taça de boca aberta

4

Despejar a dose da bebida na taça

5

Adicionar uma rodela de laranja com casca, 3 unidades de zimbro e 1 anis estrelado.

6

Servir a bebida ao cliente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Copo de dose: 50ml



Taça de Gin

O *Gin* combina muito bem com o schwepps citrus, o Cinepolito deve oferecer ao cliente no ato da venda.



Validade após aberto: 30 dias

PROCESSO**1**

Abrir a garrafa de Rum de acordo com a escolha do cliente.

2

Copo de dose: 50ml

Despejar a bebida sem deixar o copo transbordar.

Nota: Usar apenas o copo de 50 ml (dose).

3

Colocar gelo até a metade da taça
Nota: Usar taça de boca aberta

4

Despejar a dose da bebida na taça

5

Adicionar uma rodela de laranja com casca + um pequeno ramo de hortelã.

6

Servir a bebida ao cliente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Copo de dose: 50ml



Taça de Rum

O Rum combina muito bem com Scherpps, o Cinepolito deve oferecer ao cliente para maximizar a venda.



Validade após aberto: 30 dias

PROCESSO

1



Colocar gelo até a metade da taça.
Nota: Usar taça de boca aberta

2



Adicionar uma rodela de laranja com casca.

3



30 ml

Despejar a água com gás sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar uma dose na taça.

4



1ª dose

2ª dose

30 ml

Despejar o Aperol sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar duas doses na taça.

5



1ª dose

2ª dose

3ª dose

30 ml

Despejar a espumante reserva ouro sem deixar o copo transbordar, em seguida, colocar três dose na taça.

7



Servir a bebida ao cliente.



Copo de dose: 30ml



Taça de Rum

ATENÇÃO:
Não mexer a bebida

Usar o copo dose de 30 ml



Validade
Aperol após aberto: 30 dias
Espumante: 07 dias
Água com gás: 03 dias manter fechada



PROCESSO**1**

Pegar o balde higienizado.

2

Acomodar as garrafas dentro do balde.

3

Adicionar gelo até a metade do balde.

4

Entregar o balde ao cliente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTESEntregar guardanapo ao cliente para facilitar a abertura da garrafa.
Nota: Entregar um guardanapo por garrafa.Servir as demais cervejas no balde a partir de 3 unidades
Nota: Caso o cliente esteja sozinho colocar a partir de 2 uni..

Não colocar cerveja no balde da Salton.

PROCESSO**1**

Pegar o balde higienizado.

2

Acomodar a garrafa dentro do balde.

3

Adicionar gelo até a metade do balde.

4

Entregar o balde ao cliente.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Entregar guardanapo para o cliente secar o lábio. Nota: Fornecer um guardanapo por quantidade de taça entregue.



Servir espumantes sempre no balde salton..



Não usar garrafas Salton no balde de cerveja.

COPOS

Copo *on de rocks*
“baixo e boca reta”

Servir: *Whisky, Vodka* ou Aperitivos.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 12 unidades



Copo *shot*

“copo dose de 50 ml”

Servir: Tequila ou medir doses.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 12 unidades



Copo *old fashioned*

“baixo e boca levemente aberta”

Servir: Gelo, Água ou Cerveja.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 24 unidades

TAÇAS

Taça

“boca aberta 350 ml”

Servir: Gin, Rum ou *Aperol Spritz*.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 20 unidades

ATENÇÃO:
Comprar taça 350 ml



Taça *flute*

“comprida e apertada” Servir: Espumantes.
Nota: Despejar o vinho até a marca da taça

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 20 unidades



Taça vinho branco e tinto

“comprida e boca mais fechada” Servir: Vinhos.

Nota: Despejar a bebida até a marca da taça.

Quantidade mínima disponível na área de trabalho - 24 unidades