



Bebidas VIP

Sin café

cinépolis | LEARNING CENTER

Elaboración

Té y Chocolate

En todo momento el preparador de alimentos deberá portar cofia, cubrebocas y guantes previo lavado y sanitización de manos.

Características del hielo



Recuerda:

- Preparar una bebida fría con hielos enteros, ya que el hielo derretido influye negativamente en el sabor de la misma, por lo que se recomienda abastecer hielo constantemente.
- Llenar el vaso PET con hielo dejando un centímetro libre de la boquilla, como se muestra en la imagen.
- El hielo se coloca en el vaso PET con un cucharón, no con la tazas para frappes.

Té

Frio



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Concentrado de Té	1.5 oz (4.5 disparos del sifón)	2 oz (6 disparos del sifón)	2.5 oz (7.5 disparos del sifón)
Agua	Hasta el nivel indicado del vaso		
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.

- Verter en el vaso PET con hielos la esencia del Té.
- Rellenar el vaso con agua fría hasta dejar un centímetro libre.
- Mezcla la bebida.
- Entregar la bebida con tapa plana.

Caliente



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	1.5 oz. (4.5 disparos del sifón)	2 oz. (6 disparos del sifón)	2.5 oz. (7.5 disparos del sifón)
Agua	Hasta el nivel indicado del vaso		
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.

- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.
- Rellenar el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.

Los sabores para esta bebida son:
Durazno, Frambuesa, Mango

Té Dammann

Caliente



Solo aplica para tamaño de 12oz

- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.
- Rellenar el vaso con agua caliente de la cafetera hasta dejar un centímetro libre.
- El sobre se entrega por separado.

Los sabores para esta bebida son:

Té Negro con Manzana Caramelizada, Té de Manzanilla, Té de Menta, Té Samba Frutos Exóticos

Té Chai Latte

Frio



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Concentrado de Té Chai	1.5 oz (4.5 disparos del sifón)	2 oz (6 disparos del sifón)	2.5 oz (7.5 disparos del sifón)
Leche	5 oz.	5.5 oz.	7 oz
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.

- La bebida no lleva decorado.
- Mezcla la bebida.
- Entregar con tapa plana.

Caliente



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de Té	2 oz. (6 disparos del sifón)	2.5 oz. (7.5 disparos del sifón)	3 oz. (9 disparos del sifón)
Leche cremada	10.5 oz.	13.5 oz.	14.5 oz
Agua	1 oz. de agua caliente		
Tiempo en el horno	1.5 min.	2 min.	2.5 min.
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.

- Agregar 1 oz de agua caliente de la cafetera en el vaso trophy no importando el tamaño de la bebida.
- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.

Chocolate

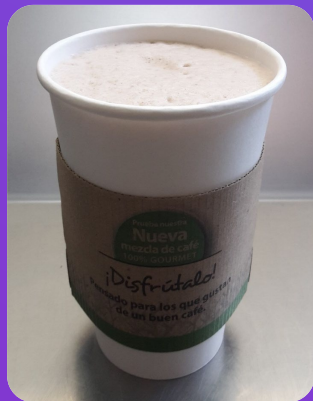
Frio



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Hielo	Al ras del vaso.		
Leche	5 oz.	5.5 oz.	7.5 oz.
Salsa de chocolate	1 oz.	1.5 oz.	2 oz.
Decorado	2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo		
Vaso	1 vaso PET 12 oz.	1 vaso PET 16 oz.	1 vaso PET 20 oz.

- Esta bebida se prepara en la licuadora blender; solo se coloca la leche y la salsa de chocolate.
- Decorar con salsa de chocolate en forma de asterisco o espiral y granillo.
- Entregar la bebida con tapa domo si esta lleva crema batida, de lo contrario se entregará al cliente con tapa plana.

Caliente



Ingredientes	Chico	Mediano	Grande
Leche cremada	10 oz.	13 oz.	14 oz.
Salsa de chocolate	2 oz.	2.5 oz.	3 oz.
Tiempo en el horno	1.5 min.	2 min.	2.5 min.
Vaso	1 vaso Trophy 12 oz.	1 vaso Trophy 16 oz.	1 vaso Trophy 20 oz.

- Rellenar el vaso hasta dejar un centímetro libre.
- La bebida se entrega con fajilla y la tapa puesta.



**Gracias
VIP**

cinépolis | LEARNING CENTER