



Bebidas Frías Coffee Tree

cinépolis | LEARNING CENTER

Elaboración de Recetas

La preparación de alimentos debe iniciarse inmediatamente después de cobrarle al cliente y debe realizarla el Preparador de Alimentos. Deberá portar cofia, cubrebocas y guantes previo lavado y sanitización de manos.

En todo momento para los negocios de Coffe Tree deberá haber un colaborador que realizará la transacción (tomar y cobrar orden) y otro, para la preparación y entrega del producto previa 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.
- **Cuando el cliente solicite una bebida fría pregúntale si la desea a base de cubos de hielo o frapeada.**

Bebidas Frías

A base de Café



Café Americano

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Shot de café.
3. Agua



Café Latte

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría.
3. Shot de café.
4. Decoración.



Moka Oscuro / Blanco

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría.
3. Shot de café con salsa de chocolate mezclados.
4. Decoración.

Notas:

- Si el cliente solicita su bebida sin decorado, entregar la bebida con tapa plana.
- El decorado de estas bebidas es: crema batida, chocolate oscuro y granillo de chocolate
- Mezclar la bebida sólo si el cliente lo solicita.**

Bebidas Frías

Tés



Té Chai Latte

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té Chai.
3. Leche fría.



Té de Sabor

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Concentrado de Té.
3. Agua.

Los sabores para esta bebida son:

Durazno, Frambuesa, Mango

Esta bebida
NO lleva café
ni te



Chocolate Oscuro / Blanco

Orden de los ingredientes:

1. Hielo al ras.
2. Leche fría con salsa de chocolate previamente licuada en la blender.
3. Decoración.

	Vaso PET	Café	Hielos (Rellenar hasta dejar 1 cm. Libre)	Agua Fría (Rellenar hasta dejar 1 cm. libre)	Leche Fría	Salsa Chocolate Oscuro	Salsa Chocolate Blanco	Esencia de Té (Push Sifón)	Crema Batida, Salsa de chocolate y Granillo	Tapa Plana	Tapa Domo
Americano Frío											
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo	*	*						*	
Mediano	16 oz	1 Shot Doble	*	*						*	
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo	*	*						*	
Latte Frío			Adorno: 2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en asterisco o esprial y granillo.								
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo	*		5 oz				*		*
Mediano	16 oz	1 Shot Doble	*		5.5 oz				*		*
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo	*		6.5 oz				*		*
Moka Oscuro o Blanco Frío			Vertir el chocolate en el shot dentro de la cremera y mezclar Adorno: 2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en asterisco o esprial y granillo.								
Chico	12 oz	1 Shot Sencillo	*		5 oz	1 oz	1 oz		*		*
Mediano	16 oz	1 Shot Doble	*		5.5 oz	1.5 oz	1.5 oz		*		*
Grande	20 oz	1 Shot Doble + 1 Shot sencillo	*		6.5 oz	2 oz	2 oz		*		*
Chocolate Oscuro o Blanco Frío			Vertir salsa de chocolate junto con la leche fría en la licuadora y oprimir botón No 5. Adorno: 2 vueltas de crema batida, salsa de chocolate en asterisco o esprial y granillo.								
Chico	12 oz		*		5 oz	1 oz	1 oz		*		*
Mediano	16 oz		*		5.5 oz	1.5 oz	1.5 oz		*		*
Grande	20 oz		*		7.5 oz	2 oz	2 oz		*		*
Té de Sabor Frío											
Chico	12 oz		*	*				1.5 oz		*	
Mediano	16 oz		*	*				2 oz		*	
Grande	20 oz		*	*				2.5 oz		*	
Té Chal Latte Frío											
Chico	12 oz		*		5 oz			1.5 oz		*	
Mediano	16 oz		*		5.5 oz			2 oz		*	
Grande	20 oz		*		7 oz			2.5 oz		*	

*Siempre valida cantidades en la tabla correspondiente



Gracias
Coffee Tree

cinépolis | LEARNING CENTER