

MEMORANDUM



PARA: GERENTES DE TIENDAS SUPERETTE Y DEL RIO

DE: SR. RODOLFO BAROJAS

ASUNTO: RECETA FRAPUCCINO FECHA: 14 DE JULIO DE 2004

CCP: LIC. ALFREDO LUJAMBIO, SR. SERGIO OLVERA, ING. MIGUEL QUIJANO, ING. DANIEL

CAMARENA, SUPERVISORES.

Por medio de la presente les informamos que se preparó una receta para producir Frapuccino en las sucursales. El Frapuccino se ha introducido a las tiendas por la demanda de nuestros clientes de una bebida fría con estas características. Esta receta estará activa para la temporada de verano, del 15 de julio al 15 de agosto.

Receta:

Código	Descripción	Cantidad
74057	Bolsa de café Folgers para Capuccino	1 bolsa
103048	Agua Alaska	6 1/4 litros (2 Galones)

Modo de preparación:

Paso 1. En una tolva vacía y limpia de la máquina para raspados se vierten los 6 ¼ litros de agua.

Paso 2. Se agrega el total del contenido de la bolsa de café folgers para capuccino.

Paso 3. Se revuelve hasta quedar completamente disuelto el café.

Paso 4. Esperar de 50 a 70 minutos para poder servir el primer frapuccino.

Recomendación: Hacer la mezcla con la máquina encendida para facilitar el proceso y evitar que se formen grumos en la solución. El resultado final debe tener una consistencia y una apariencia homogénea. En caso de que no se diluyeran los grumos tomar una cuchara y hacerlo manualmente, lo cual toma 5 minutos.

Códigos de Venta:

Código	Descripción
198575	Frapuccino 16 Oz.
198576	Frapuccino 20 Oz.

El precio de venta sera

Si existe alguna duda o problema comuníquense a este departamento al 6161356 Ext. 36 con su servidor, o con el Sr. Sergio Olvera.

Muchas gracias por su atención. Atentamente,

Sr. Rodolfo Barojas Compras

