

## Barra Mixato™

---

### Guía del programa



Tabla de contenidos

Starbucks Reserve® Bar Mixato™ ..... 3

Lo que significa tener un programa de Bar Mixato™..... 3-4

Política de dotación de personal y contratación .....5-6

Compra de socios y consumo de alcohol ..... 6-7

Sirviendo alcohol responsablemente ..... 7-9

Mantenimiento de registros .....10

Violaciones de la política ..... 11

Al servicio de nuestros clientes ..... 11-12

La gestión del inventario .....13-16 Limpieza y Mantenimiento  
de Equipos .....17-18

Detalles de bebidas - Cócteles exclusivos .....19-22

Detalles de Bebidas - Cócteles Clásicos ..... 23 -26

Detalles de Bebidas - Aperitivo..... 27-29

Recursos de apoyo ..... 30

## Starbucks Reserve® Barra Mixato™

### ¿Qué es el Programa Bar Mixato™?

Starbucks Reserve® Bar Mixato™ es un programa que ofrece un menú de barra seleccionado para complementar y mejorar la marca Starbucks Reserve®. El programa se creó para celebrar nuestros cafés Starbucks Reserve® de maneras nuevas y distintas, al mismo tiempo que se asocia con creadores locales de cerveza, vino y licores.

### ¿Cuáles son los elementos clave que componen este programa?

1. Vino: hemos seleccionado cuidadosamente una cartera de vinos tintos, blancos y espumosos para brindar clientes con deliciosas opciones italianas y, cuando sea posible, locales.
  2. Cerveza: nos hemos conectado con cervecerías locales para ofrecer sabrosas cervezas de barril, así como sidra y cerveza italiana embotellada.
  3. Aperitivo: "Aperitivo" es la palabra italiana para "abridor" y se refiere a las bebidas alcohólicas destinadas a estimular el apetito y el paladar, para su consumo antes de la cena.
  4. Cócteles selectos: en el menú se ofrece una combinación de cócteles clásicos selectos y cócteles de café Signature Starbucks Reserve® para brindar a los clientes una experiencia premium.
- 

## Qué significa tener un programa Bar Mixato™

### Diseño de tienda

#### Atras de la casa

- Jaula de almacenamiento con cerradura para el inventario de alcohol
- Frigorífico con llave para alcohol frío

#### Frente de casa

- Refrigerador debajo del mostrador con cerradura para almacenar y enfriar alcohol
- Licencias y Señalización Legal
- Lavavajillas: rejillas especiales y agentes de enjuague para cristalería
- Artículos pequeños y suministros (consulte la sección *Detalles de bebidas*)
  - Vajilla para llevar (copas de vino y cerveza, utensilios)
  - Abrebotellas de vino/cerveza
  - Utensilios de bar

## Lo que significa tener un programa Bar Mixato™ , continuación

### Menú Bar Mixato™

- Vinos (espumosos, blancos, tintos)
  - Selección de cervezas artesanales
  - Selección de sidra
  - Cócteles Aperitivos:
    - Aperol Spritz
    - Milán Turín
    - Negroni clásico
    - Espagliato Negroni
  - Comida Aperitivo:
    - "Pequeños bocados" de cortesía para acompañar Cócteles de aperitivo
    - Servido de 5 pm a 7 pm (u horario a elección por ubicación)
  - Cócteles Clásicos:
    - Francés 75
    - Pasado de moda
    - Martini (Gin y Vodka)
    - Manhattan
  - Café exclusivo Starbucks Reserve®  
Cócteles:
    - Starbucks Reserve® Espresso Martini
    - Cóctel siciliano Starbucks Reserve®
    - Starbucks Reserve® Boulevardier
    - Nube de whisky Starbucks Reserve®
- 

### Comportamientos fundamentales

- Cumplimiento de las leyes aplicables sobre bebidas alcohólicas, incluida la verificación de la edad del cliente para el consumo de alcohol
- Establecer relaciones y trabajar con distribuidores locales. Ordenar las cantidades mínimas de alcohol debido a los requisitos del distribuidor
- Gestión de inventario y utilización del Sistema de Gestión de Alcohol
- Apertura, vertido y almacenamiento de alcohol
- Mantenimiento de registros
- Doble lavado de manos y otras normas aplicables solo a la zona Bar Mixato™

## Bar Mixato™ - Guía de programas

---

### Política de Dotación de Personal y Contratación

Como gerente que supervisa Bar Mixato™, usted desempeña un papel fundamental en la elección de los socios adecuados para brindar la *experiencia Starbucks Reserve®*. También es responsable de proteger a nuestros clientes, nuestros socios y la comunidad con respecto al servicio de bebidas alcohólicas.

#### Contratación

- Todos los socios que estarán programados en la zona Bar Mixato™ o en las cercanías deben tener al menos 21 años de edad. Consulte el documento de requisitos de licencia de licor de su tienda o comuníquese con el equipo de Cumplimiento de Alcohol para obtener orientación sobre las restricciones de distribución de la tienda.
- Excepción: la edad mínima en Nueva York y Chicago es de 18 años (solo en servicio. Los socios deben tener 21 años de edad para verter alcohol).
- Para verificar que el candidato sea mayor de edad durante la evaluación telefónica o la entrevista, indique el requisito de edad y pregúntele al candidato si cumple con este requisito. No pregunte la edad específica del candidato. Esto podría considerarse discriminación por edad.

#### Inducción

- Los gerentes de las tiendas deben realizar First Sip cuando se contrata a un nuevo socio. Esto incluye leer y firmar el Reconocimiento de la política de servicio de alcohol responsable de Starbucks y el Reconocimiento de la política de enfermedades en MyLearning. Los gerentes de tienda también deben hacer esto para cualquier socio transferido.

Importante: solo programe socios en la zona de Bar Mixato™ cuando hayan completado la capacitación y hayan obtenido un permiso de servidor (si corresponde).

### Programa de entrenamiento Bar Mixato™

Después de la Capacitación de Barista, todos los socios nuevos y transferidos que trabajen en la zona Bar Mixato™ deben completar la capacitación de Siren Retail Bartender junto con la capacitación que se detalla a continuación:

- La Capacitación de concientización sobre el alcohol puede diferir según la jurisdicción en términos de contenido específico, formato y requisitos de recertificación. Se renovará automáticamente en MyLearning con la frecuencia adecuada, 45 días antes de la fecha de vencimiento.
- El Reconocimiento de la Política de Servicio de Alcohol Responsable de Starbucks debe ser revisado y se registró en MyLearning al finalizar la Capacitación de concientización sobre el alcohol
- Programe al socio para tomar la Capacitación de concientización sobre el alcohol en MyLearning
  - El entrenamiento tarda aproximadamente 3-4 horas en completarse
  - Starbucks cubre el costo de la capacitación realizada a través de MyLearning
  - Se debe pagar a los socios por el tiempo utilizado para completar la capacitación

## Política de dotación de personal y contratación, continuación

### Tarjetas de Certificación y Permisos de Servidor

- Al finalizar la Capacitación de concientización sobre el alcohol, los socios recibirán por correo una tarjeta de certificación y un permiso de servidor adicional emitido por el estado, si así lo exige la ley. Ciertas jurisdicciones pueden requerir que los socios lleven consigo sus permisos de servidor mientras trabajan. Consulte el documento de requisitos de licencia de licor de su tienda para conocer los requisitos de permisos específicos.
- Starbucks cubre el costo de obtener permisos de servidor obligatorios para socios nuevos y socios transferidos.
- Los gerentes de las tiendas deben mantener copias actualizadas de todas las tarjetas de certificación de los socios y del servidor. permisos, en su caso. Los gerentes de las tiendas **deben** eliminar a todos los socios con permisos vencidos del cronograma hasta que se renueven sus permisos.
- Recordatorio: No se puede programar a los socios para trabajar en la zona Bar Mixato™ hasta que hayan completado el entrenamiento y reciben sus tarjetas de certificación y/o permisos de servidor.

Importante: Para conocer los requisitos de cumplimiento adicionales específicos de su tienda, consulte el documento Requisitos de la licencia de bebidas alcohólicas.

---

## Socio Compra y Consumo de Alcohol

### Compra de alcohol

- Los socios no pueden comprar bebidas alcohólicas en la tienda de su casa **en ningún momento**.
- Los socios pueden comprar una bebida alcohólica en una tienda diferente de Siren Retail o Starbucks en su día libre, o fuera de su horario de trabajo programado.
- El descuento para socios de Starbucks no se aplica a la compra de alcohol.

### Consumo

Está estrictamente prohibido consumir alcohol mientras se trabaja, trabajar bajo la influencia del alcohol o consumir alcohol en las instalaciones de la tienda de la casa de un socio después de que su turno ha terminado. Las violaciones de esta norma resultarán en la separación inmediata del empleo.

## Compra y consumo de alcohol por parte de un socio , continuación

### Degustaciones de productos

Se puede pedir a los socios que participen en catas de vino, cerveza y licores para mejorar el conocimiento, responder preguntas de los clientes y ofrecer recomendaciones. Si bien se alienta la participación en degustaciones con fines educativos para los socios, las degustaciones de bebidas alcohólicas son estrictamente **voluntarias**.

Responsabilidades:

- Solo los gerentes asociados y superiores están autorizados para dirigir catas de conocimiento de productos que involucren bebidas alcohólicas, y solo según lo permita la jurisdicción.
- Los socios no deben participar en degustaciones dirigidas por un vendedor o distribuidor sin previo aviso. aprobación de la gerencia.
- Durante una degustación, los socios no deben exceder las dos (2) onzas de consumo de alcohol (o el máximo exigido legalmente, si es inferior).
- Los socios deben tener 21 años de edad (o la edad legal para beber según la legislación) para participar en degustaciones.

---

## Sirviendo alcohol responsablemente

Se espera que los socios de Starbucks brinden un servicio de alcohol responsable y:

- Cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables en relación con la venta de bebidas alcohólicas.
- Sea considerado y proactivo en la protección de nuestros clientes, nuestros socios y la comunidad.
- Tome en serio todas las responsabilidades del servicio de bebidas alcohólicas.

### La responsabilidad y la ley

- Los socios que sirven alcohol a un menor o a una persona visiblemente ebria se ponen, clientes, personas inocentes y Starbucks en tremendo riesgo.
- Los socios no deben permitir que un menor posea, consuma o adquiera bebidas alcohólicas. No importa quién sirvió la bebida o de dónde provino la bebida, incluidos los padres de la persona.
- Los socios deben informar a su gerente de inmediato si observan a una persona visiblemente intoxicada (incluido un menor) que parece mostrar los efectos de haber consumido alcohol, independientemente de si la persona consumió o compró alcohol en Starbucks.
- Los socios pueden ser considerados personalmente responsables si sirven alcohol a menores o personas visiblemente intoxicadas. Bajo la ley, no importa si el socio actuó intencionalmente o cometió un error. Starbucks también puede ser responsable de los daños que resulten de las acciones de un socio.
- Los agentes del orden público estatales, del condado y municipales pueden realizar verificaciones de cumplimiento en la tienda en cualquier momento. Es importante que los socios entiendan y sigan todos los estándares, políticas y procedimientos para garantizar el cumplimiento legal. El certificado original de la licencia de bebidas alcohólicas y toda la señalización requerida debe colocarse de manera visible en todo momento.
- Los clientes no pueden consumir alcohol en el sitio que haya sido comprado o adquirido del exterior. De la tienda.

## Sirviendo alcohol responsablemente, continuación

### Normas Generales y Códigos de Conducta

Los gerentes de tienda son responsables de garantizar que se cumplan todos los requisitos legales para su tienda. Esto incluye:

- Publicaciones requeridas
  - Licencia de licor
  - Señal de advertencia de embarazo
  - Señal de advertencia menor
  - No armas de fuego (si corresponde)

Importante: Para conocer requisitos o restricciones de cumplimiento adicionales, consulte los Requisitos de licencia de licor de su tienda.

- Los distribuidores locales pueden ofrecer productos publicitarios de obsequio (pins, botones, camisetas, etc.).  
Los socios deben rechazar respetuosamente de acuerdo con la política de regalos y entretenimiento de Starbucks. Dar o aceptar obsequios o entretenimiento puede interpretarse como un intento inapropiado de influir en una relación comercial, por lo que está prohibido aceptar obsequios personales de cualquier tipo.
- Para las gratificaciones/propinas recibidas por los clientes en Bar Mixato™, asegúrese de seguir las sugerencias de su tienda política.

### Identificación y solución de problemas potenciales

Identificar y abordar las situaciones antes de que se conviertan en problemas es esencial para brindar un servicio de alcohol responsable. Starbucks espera que los socios sean considerados y proactivos para minimizar el riesgo para la empresa, la tienda, los clientes y los socios. Si una situación presenta alguna inquietud, los socios deben hablar con su gerente, gerente asociado o líder de operaciones de inmediato.

Pautas:

- Si una situación requiere una acción inmediata, siempre involucre al gerente de turno en la decisión de rechazar el servicio o pedirle a un cliente que se vaya.
- Los socios deben asegurarse de que el gerente apropiado esté al tanto de una situación y de la(s) acción(es) prevista(s) del socio. El gerente debe estar disponible para ayudar al socio si la situación empeora.
- La conducta desordenada no está permitida en ningún lugar de las instalaciones de Siren Retail o Starbucks, incluyendo áreas adyacentes como el estacionamiento o áreas de servicio al aire libre.
- Si un socio es testigo de una conducta desordenada del cliente, el socio debe pedirle al cliente que detener el comportamiento inmediatamente.
- Si la conducta desordenada continúa, el socio puede pedirle al cliente que abandone la tienda y/o instalaciones.
- Los socios deben emplear todas las tácticas razonables para evitar que una persona visiblemente intoxicada opere un vehículo motorizado, según lo permita la ley.



## Sirviendo alcohol responsablemente, continuación

### Problemas potenciales de los clientes

- Tratar con una persona intoxicada, negarse a servir bebidas alcohólicas o pedir una cliente salir de la tienda puede ser difícil. Las situaciones en las que un socio rechaza el servicio de alcohol o le pide a un cliente que se vaya nunca son las mismas y requieren que el socio use el sentido común y el buen juicio.
- Los socios deben trabajar con el gerente de turno para encontrar la mejor solución para evitar que una persona intoxicada se ponga en peligro a sí mismo o a otros.
- Consulte el *Manual de operaciones* y los materiales de capacitación sobre *seguridad y bienvenida* en Partner Hub para obtener detalles sobre el manejo de clientes problemáticos.

Los socios deben seguir los siguientes pasos al dirigirse a un cliente intoxicado:

- Si el cliente está con alguien, determine si la persona secundaria es capaz de ver el cliente intoxicado a casa de forma segura.
- Ofrezca llamar al cliente un taxi.
- Si el cliente intoxicado se va, observe tantos detalles como sea posible a medida que sale del Tienda. Registre toda la información relevante, incluida una descripción de la persona, su automóvil y la dirección a la que se dirige.
- Comuníquese con las autoridades locales o con el 911 cuando sea necesario.

### Seguridad y protección del alcohol

Producto de seguridad:

- El controlador de efectivo tendrá las llaves del depósito de seguridad para todo el alcohol.
- Mantenga las llaves de almacenamiento de alcohol en las llaves del controlador de efectivo y guarde un juego de repuesto en la caja fuerte. El manejo de las llaves de almacenamiento de alcohol sigue los mismos protocolos que las llaves del controlador de efectivo.
- El controlador de efectivo es responsable de asegurar todo el alcohol. Todos los productos deben mantenerse bajo llave antes del servicio y luego asegurados antes de salir de la tienda.
- El alcohol que se exhibe detrás del mostrador puede permanecer fuera y no es necesario guardarlo bajo llave.

## Bar Mixato™ - Guía de programación

---

### Mantenimiento de registros

Documentar y revisar periódicamente los incidentes en busca de patrones u otros problemas constantes permite a los socios aprender y realizar mejoras sobre cómo manejar situaciones en el futuro. Cualquier socio puede documentar un problema que pueda haber ocurrido durante el día.

Mantener registros, incluidos los permisos de socios, es esencial para:

- Minimizar la responsabilidad de Starbucks
- Asegurar el cumplimiento legal continuo
- Registrar los detalles de un incidente que puede ser importante años después del hecho.

La documentación puede incluir pero no se limita a:

- Rechazar el servicio a un cliente
- Una visita de un agente de la ley
- Una venta notable
- Llamar a un taxi para un cliente

Los socios deben registrar actividad **inusual** en la tienda relacionada con la venta y servicio de alcohol. Siga los procedimientos de comunicación documentados actuales para que su tienda registre la actividad.

Los socios deben tener en cuenta los detalles completos de situaciones o incidentes potencialmente preocupantes relacionados con la venta o el servicio de alcohol. Anote todos los eventos significativos y comuníquese con el gerente de la tienda.

Para situaciones o incidentes potencialmente preocupantes, los socios deben registrar:

- Fecha y hora
- Servidor y administrador involucrados
- Nombres de clientes y socios que presenciaron el incidente
- Descripciones físicas de cualquier cliente intoxicado
- Complete la información de contacto del cliente en caso de que sea necesario contactar al cliente en el futuro
- Consulte el *Manual de seguridad y protección* para obtener más información.

Los socios también deben completar un Informe de incidente de Starbucks. Ejemplos de tales situaciones pueden incluir:

- Rechazar el servicio de alcohol a un cliente menor de edad o intoxicado
- Rechazar una identificación falsa
- Conducta desordenada
- Llamar a la policía a la tienda

## Violaciones de políticas

- El incumplimiento de los estándares y procedimientos de servicio de bebidas alcohólicas puede dar lugar a medidas correctivas. acción, incluyendo la pérdida de turnos programados y/o medidas disciplinarias hasta e incluyendo la separación del empleo. Es importante que se comunique de inmediato con el Centro de soporte de recursos para socios (PRSC) y con su administrador de recursos para socios para determinar los próximos pasos cuando se produzca una infracción de la política.
  - En caso de una infracción que resulte en una citación, llame inmediatamente a su socio gerente de recursos para determinar los próximos pasos y comuníquese con el equipo de Cumplimiento de Alcohol en [alcoholcompliance@starbucks.com](mailto:alcoholcompliance@starbucks.com). Complete un formulario de informe de incidentes dentro de las 24 horas. Las citaciones pueden resultar en sanciones tales como multas, capacitación adicional, publicación de avisos públicos y/o la suspensión o revocación de la licencia de licor de la tienda. Trabaje con su gerente general para determinar cómo ejecutar las acciones requeridas y recomendadas.
  - Los gerentes de las tiendas son responsables de comunicarse con su líder y relaciones con los medios de inmediato y garantizar que las tiendas cumplan con todas las acciones requeridas y recomendadas.
- 

## Sirviendo a nuestros Clientes

### Tareas de apertura y cierre

Consulte los siguientes documentos para conocer los procedimientos diarios de apertura, mediodía y cierre:

- Cuaderno de lista de turnos
- Manual de Limpieza de Tiendas y Mantenimiento de Equipos (SCEMM)
- Páginas SCEMM de equipos adicionales

## Sirviendo a nuestros Clientes, Continuación

### Identificación del cliente

Cuando se compre alcohol de cualquier tipo, aparecerá un mensaje para recordar a los socios que verifiquen la identificación. Los socios deben verificar la identificación del cliente para cualquier cliente que parezca tener menos de 40 años y desee comprar alcohol. La pantalla solo aparecerá una vez por transacción, independientemente de cuántas bebidas se pidan.

- La siguiente lista incluye **formas aprobadas** de identificación del cliente aceptadas en todos estados Consulte los requisitos de licencia de bebidas alcohólicas de su ubicación para obtener formas de identificación adicionales aceptadas en su estado específico.
  - Licencia de conducir válida o tarjeta de identificación emitida por cualquier estado, territorio o DC de EE. UU.
  - Tarjeta de identificación militar válida de EE. UU.
  - Pasaporte válido de EE. UU. o extranjero

Si un cliente ordena una bebida e indica que la bebida es para otra persona, el socio debe verificar la identificación de ambos clientes.

Si un cliente presenta una identificación que no está en la lista, el socio debe explicar la política de Starbucks sobre las formas de identificación aceptadas para minimizar el riesgo y garantizar la seguridad de los clientes de Starbucks y la comunidad.

Importante: los socios no pueden vender ni servir alcohol a ningún cliente que:

- Es menor de 21 años
- Se niega o no puede proporcionar una identificación adecuada
- Parece estar visiblemente intoxicado

### ¿Cuándo vender/servir?

- El horario de servicio de bebidas alcohólicas es único para cada ubicación; consulte el documento de requisitos de licencia de bebidas alcohólicas para conocer los horarios legales de servicio de bebidas alcohólicas.
- La última llamada es treinta (30) minutos antes del cierre de la tienda. No se debe vender alcohol después de este tiempo. Los socios cumplirán con los requisitos locales en cuanto a las horas del día en las que se puede servir alcohol.
- En algunos estados, el alcohol que se compra en las instalaciones con licencia no se puede retirar de las instalaciones, a excepción de una botella de vino que se compró con una comida y no se terminó. Los socios deben volver a sellar la botella con un corcho y colocar la botella en una bolsa para el cliente antes de permitirles retirar la botella del local. Tenga en cuenta que esta excepción no se aplica a ningún alcohol además del vino. Consulte el documento de requisitos de licencia de licor de su ubicación para obtener más detalles y excepciones.

## Gestión de inventario

Esta sección contiene información específica para la gestión de inventario del programa Bar Mixato™. Las agencias locales y estatales regulan de cerca las ventas y el inventario de alcohol. Se requiere que los socios mantengan registros estrictos y un inventario seguro de alcohol.

La Guía de recursos del sistema de administración de alcohol y administración de inventario (AMS) contiene información completa sobre la administración de inventario.

### ordenar alcohol

Según su ubicación, el alcohol se pide a través del Sistema de gestión de alcohol (AMS) o directamente a través de un distribuidor. Las tiendas no pueden comprar alcohol fuera de los enumerados en su tabla de pedidos. Las tiendas solo pueden pedir alcohol de la lista aprobada y de distribuidores autorizados.

Herramienta: Use la Tabla de pedidos de Mixology para asegurarse de realizar un pedido mínimo para cada distribuidor.

Importante: la tabla proporciona el PEDIDO MÍNIMO para cada distribuidor. Si no cumples con el mínimo, no recibirás el pedido. Las cantidades mínimas de pedido del distribuidor varían, así que asegúrese de consultar la cuadrícula al realizar los pedidos.

### Transferencias

- Los requisitos legales prohíben la transferencia de alcohol.
- La transferencia del producto puede resultar en una acción correctiva hasta, e incluyendo, la rescisión. Si  
Si necesita un producto adicional y necesita ayuda, comuníquese con su LSR de inmediato o con su distribuidor, según corresponda.
- Existen ciertas excepciones, según el tipo de licencia de licor que tenga su tienda. Consulte el documento de requisitos de licencia de licor de su tienda para obtener más información.

### Entrega de alcohol

- Inspeccione con precisión todos los artículos de alcohol a medida que llega el producto. Revisiones y firmas de socios  
factura del distribuidor. Un socio **debe** reunirse con el repartidor para confirmar que las cantidades en el recibo coincidan con los artículos entregados. La aprobación de recibos en AMS es fundamental. Ingrese todos los ajustes con precisión en AMS.
- El socio debe remitir al distribuidor al proveedor de pago (Fintech) para el pago. **NO proporcione el pago en efectivo** bajo ninguna circunstancia. El distribuidor enviará una orden de compra a través del proveedor de pago y el proveedor de pago paga al distribuidor dentro de las legalidades estatales.
- Si el producto se dañó durante la entrega, registre el problema en AMS y cargue fotos del producto dañado.
- Mueva el producto a un lugar de almacenamiento seguro dentro de una hora de la entrega (o tan pronto como sea posible). Los lugares de almacenamiento incluyen la jaula de almacenamiento con cerradura, el refrigerador BOH o el refrigerador debajo del mostrador en la parte delantera de la casa.

## Gestión de inventario , continuación

### Almacenamiento, vida útil y etiquetado de fecha (parte trasera de la casa)

Producto	Vida útil/Calidad del producto
Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El vino blanco y espumoso debe almacenarse horizontalmente en el refrigerador.</li> <li>• El vino tinto debe almacenarse horizontalmente en la jaula cerrada. Esto evita que el corcho se seque y evita que entre aire en la botella.</li> <li>• Cuando guarde una entrega, feche el exterior de la caja con la fecha de entrega. Use el sistema primero en entrar, primero en salir (FIFO) para garantizar que el producto más antiguo se use primero.</li> <li>• Una vez que el vino blanco y el vino espumoso han sido refrigerados, deben permanecer refrigerados hasta que se sirvan.</li> </ul>
Cerveza/Sidra	<p>Sin abrir:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escriba la fecha de vencimiento en cada caja a medida que la recibe. Para determinar la fecha de caducidad: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar antes de la fecha de caducidad en las botellas/latas de cerveza artesanal.</li> <li>• Si tiene una fecha de nacimiento, <b>la cerveza debe usarse dentro de los cuatro meses posteriores a la fecha de nacimiento.</b></li> </ul> </li> <li>• La cerveza debe almacenarse bajo refrigeración cuando sea posible para mantener el sabor y la frescura.</li> <li>• Una vez que la cerveza ha sido refrigerada, debe permanecer refrigerada hasta servido.</li> </ul>
Espíritu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe almacenarse a temperatura ambiente.</li> </ul>

**Nota:** Si el espacio de refrigeración es limitado, priorice de la siguiente manera:

- Vino Blanco, Vino Espumoso, Cerveza y Sidra
- El vino tinto debe almacenarse a temperatura ambiente
- El alcohol debe almacenarse a temperatura ambiente

## Gestión de inventario , continuación

### Almacenamiento, vida útil y etiquetado de fecha (frente de la casa)

- El ahorrador de vino Vacu Vin® es una bomba de vacío, que extrae el aire de la botella abierta y lo vuelve a sellar con un tapón de goma reutilizable.
- El vacío ralentiza el proceso de oxidación lo que alarga la vida útil del vino. El uso de este sistema prolonga la vida útil del vino abierto durante tres días.
- Asegúrese de que el ahorrador de vino Vacu Vin® se use y se bombee por completo al final de cada día.

Producto	Vida útil/Calidad del producto
Vino	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tres días desde la apertura utilizando el ahorrador de vino Vacu Vin®.</li> <li>• Escriba la fecha de caducidad (3 días desde la apertura) en la etiqueta posterior de botella.</li> <li>• Deseche cualquier vino caducado. El producto no puede ser donado.</li> <li>• El vino generoso (Vermut) tiene una caducidad de un mes una vez abierto. Si se usa vino fortificado, se puede almacenar en el pozo. Si no, debe ser refrigerado.</li> </ul>
Cerveza/Sidra	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use la fecha de caducidad para rotar la cerveza almacenada. La etiqueta de fecha no es necesario.</li> <li>• Debe servirse de inmediato, la cerveza artesanal <b>no tiene vida útil abierta</b>.</li> <li>• Marque y sirva cualquier cerveza artesanal después de la fecha de caducidad.</li> <li>• El producto no puede ser donado.</li> </ul>
Espíritu	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Debe almacenarse a temperatura ambiente, con la excepción de licores fortificados que deben almacenarse refrigerados cuando no estén en uso.</li> <li>• Vida útil ilimitada, con excepción de las bebidas espirituosas fortificadas, que tienen una vida útil de un mes.</li> </ul>

### Temperaturas de servicio para el alcohol

Antes de servir vino blanco, vino espumoso y cerveza, debe enfriarse adecuadamente:

Vino blanco	Vino espumoso	Cerveza/Sidra
45-50°F	40-45°F	36-40°F

**Nota:** El vino tinto debe servirse a temperatura ambiente.

## Gestión de inventario , continuación

### Inventario Semanal

El alcohol se contará todas las semanas como parte del conteo semanal del departamento. Cada tipo y marca de alcohol tendrá su propio número de artículo para contar. Verifique todas las áreas donde se guarda el producto, incluido el frente y la parte posterior de la casa, el ambiente y el refrigerado para asegurarse de que se cuenten todos los artículos.

Cuente las botellas de alcohol que se utilizan para fines de exhibición.

#### Vino

- El vino se puede contar por caja o botella
- Las cajas completas se pueden contar usando la unidad de medida de la caja.
- Las botellas sin abrir deben contarse usando la unidad de medida de la botella.
- Las botellas abiertas no deben contarse.

#### Cerveza/Sidra

- La cerveza se puede contar por caja o botella.
- Los casos completos se pueden contar en el sistema usando la unidad de medida del caso.
- Las botellas deben contarse utilizando cada medida.

#### Espíritu

- Los licores se pueden contar por caja o botella.
- Los casos completos se pueden contar en el sistema usando la unidad de medida del caso.
- Las botellas deben contarse utilizando cada medida.

**Ejemplo:** puede tener una caja completa de cerveza IPA y 4 botellas individuales. Al ingresar en la hoja de conteo de inventario, contaría 1 caja y 4 botellas/cada una.



## Limpieza y Mantenimiento de Equipos

### Doble lavado de manos

En la estación Bar Mixato™, es importante que mantengamos nuestros estándares de seguridad alimentaria e higiene de manos. Por lo tanto, los socios en la estación Bar Mixato™ están obligados a realizar doble lavado de manos. Al seguir estos pasos, los socios ayudarán a garantizar que nuestras bebidas sigan siendo seguras para el consumo de los clientes:

1. Mójese las manos con agua tibia.
2. Aplique jabón y frote las manos y las muñecas durante al menos 10-15 segundos.

**Nota:** Lávese entre los dedos, alrededor de las uñas, las cutículas, los nudillos y la parte superior de las manos.

3. Enjuague bien con agua corriente tibia.
4. Repita los pasos 2 y 3.
5. Séquese las manos con una toalla de papel.
6. Use la toalla de papel para cerrar el grifo.

### Lavavajillas

La adición de vajilla de vidrio para vino y cerveza requiere un procedimiento de lavado diferente. Para evitar manchas, lave solo vasos de vino y cerveza por separado de todos los demás equipos y utensilios pequeños.

### Ficha de datos de seguridad (SDS)

Se puede encontrar una SDS en el Centro de socios para:

- Detergente para lavavajillas a máquina SUPRA™
- Estima DRY-ALL

### estante para lavavajillas

- Recibirá estantes de lavado de vasos compartimentados para usar con los vasos Bar Mixato™ solamente. Estos bastidores reducirán el astillado y la rotura de la cristalería delicada.
- Este lavavajillas requiere un agente de enjuague adicional, **Esteem Dry All** y se puede pedir a través del proceso estándar en IMS. La SDS está disponible en Partner Hub.

Limpieza y Mantenimiento de Equipos , Continuación

Cristalería para bebidas

Revise los estándares de vidrio, la rotura de vidrio y los procedimientos de limpieza que se encuentran en el *Manual de seguridad alimentaria*.

Contenido vacío de vasos. Coloque los vasos en el escurrreplatos y páselos por el lavavasos.

Permita que se seque completamente al aire antes de regresar a las áreas de almacenamiento.



Devuelva el servicio a las áreas de almacenamiento designadas. Almacene en un lugar cubierto o invertido sobre una superficie limpia y seca. Para evitar astillarse y rayarse, las tazas no deben apilarse.

Evite almacenar vasos en los gabinetes de la cocina junto a artículos con olor fuerte, que pueden transferirse al vaso y afectar el aroma del vino o la cerveza.

Detalles de bebidas - Cócteles exclusivos



Reserva de Starbucks® Boulevardier

Una esfera cristalina de hielo se coloca en un vaso rociador. El jarabe de vainilla, el whisky Knob Creek Single Barrel, el Campari y el vermú dulce Carpano Antica se combinan en un vaso mezclador con hielo y se agitan. Luego, la mezcla se vierte sobre café recién molido a través de un Hario V60 y se filtra en una jarra. Luego, la bebida se vierte en un vaso Spritz y se termina con una pizca de amargo de lavanda de Scrappy.

BOULEVARDIER DE LA RESERVA DE STARBUCKS

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- Hielo 1x1 de Hoshizaki
- Sirope de Vainilla Añejado en Barril
- Campari • Vermú Dulce Carpano Antica
- Bitter de lavanda de Scrappy
- Esfera de Hielo (1.75")
- Café (molido en el ajuste Ditting #5)
- Whisky puro de bourbon Woodinville

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

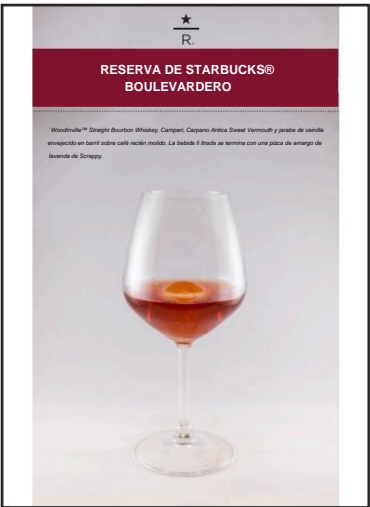
- Verter sobre soporte
- Cono Hario V60 (vidrio transparente)
- filtros v60
- Jigger •
- Recipiente para mezclar • Copa de vino
- Spritz • Cuchara para hielo

fuelle de pedido  
<https://thecoffeeregistry.com/collections/pour-over-stands/products/the-explorer-pour-over-stand>

- Pinzas de hielo
- Cuchara de bar larga
- Colador Julep
- Jarra de vidrio - 8.5 oz.

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki
- Molinillo de dientes
- Congelador para hielo esférico



21.5 onzas, VISO ROZADOR	
Agregue hielo al vaso rociador para enfriar.	
Filtro de papel Prep Hario V60	Molde el 1/2 taza de papel con agua fría sobre una jarra de vidrio. Deséchelo el agua y colóquelo la jarra de vidrio debajo del Hario V60.
Agregue café al 1/2 taza	10 g de café Starbucks (Reserva®)
	Molde el café en el ajuste Ditting #5
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	1/2 de onzas Jarabe de vainilla añejado en barril
	1/2 onzas Campari
	1/2 onzas Vermú Dulce Carpano Antica
	1 1/2 onzas Whisky puro de bourbon Woodinville™
Llene el vaso mezclador con hielo y revuelva para permitir que los ingredientes salgan juntos. Asegúrese de lograr un emulsionamiento y una dilución adecuados.	
Presión	Use un colador Julep para verter la bebida con pequeños movimientos circulares sobre el café molido.
Deséchelo el hielo en el vaso rociador	
Agregue los ingredientes al vaso rociador	1 pequeña esfera de hielo
	1 pizca de amargo de lavanda
Presión	Use un colador Julep para verter la bebida con pequeños movimientos circulares sobre el café molido.
Terminar y servir	Vierte el contenido de la jarra en un vaso rociador.

## Bar Mixato™ - Guía de programas

## Detalles de bebidas : cócteles exclusivos, continuación



## La nube de whisky

El vaso American Con Crema se precalienta y luego se llena con café Roastery Exclusive, whisky Westland Single Malt, Averna Amaro, jarabe de piloncillo de naranja, Scrappy's Chocolate Bitters. Luego, la bebida se termina con crema batida fría suavemente y se espolvorea con nuez moscada.

## LA NUBE DE WHISKY

## INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- Agua Caliente
- Scrappy's Chocolate Bitter • Crema espesa • Whisky de malta simple Westland
- Café (molido en el ajuste Ditting #9)
- Jarabe de Naranja Piloncillo
- Nuez moscada entera (rallada)
- Averna Amaro

## PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Prensa de café de 3 tazas
- Coctelera (para crema) • Bandeja pequeña de madera • Rallador de especias Microplane • Vaso Con Crema (taza con asa de vidrio)
- Jigger
- Temporizador
- Servidor de crema de cerámica
- Boquilla de vertido

## EQUIPO

- Caldera de agua caliente
- Molinillo de dientes



CONSTRUIR	TASA DE CRISTAL
Precaliente la taza de vidrio con agua caliente.	
Deseche el agua de la taza de vidrio después de 15 a 30 segundos.	
Hacer café	Muele 20 g de café en el ajuste Ditting n.º 9. Coloca el café en una prensa de café de 3 tazas. Llene con agua caliente y prepare durante cuatro minutos.
Agregar ingredientes a la taza de vidrio	2 chorritos de chocolate amargo
	1/4 de onza Siropo de naranja piloncillo
	1/4 de onza Averna Amaro
Coloque la prensa en la esquina superior izquierda de la bandeja con el mango hacia la izquierda.	
Coloque la taza de vidrio en el medio de la bandeja con el asa hacia la derecha.	
Agregar los ingredientes a la coctelera para crear batidos crema	3 onzas, crema batida espesa
	Agite enérgicamente sin hielo hasta que la crema comience a espesar.
	Coloque la jarra encima del logotipo en la bandeja y vierta la crema batida en la jarra.
nuez moscada rallada	Usando un microplano, ralle la nuez moscada sobre la parte superior de la jarra de crema y la bandeja.
	Mueva la jarra de crema hacia la parte superior derecha, dejando un círculo alrededor del logotipo.
Terminar y servir	Sirva con instrucciones para sumergir la prensa cuando el temporizador se detenga.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos. Sólo para uso interno. Rev. 2401/20

Detalles de bebidas : cócteles exclusivos, continuación



Starbucks Reserve® Espresso Martini

El espresso batido con vodka Kalak Single Malt y jarabe de vainilla envejecido en barril crea un cóctel espumoso que se termina con una ralladura de chocolate amargo.

STARBUCKS RESERVE® ESPRESSO MARTINI

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

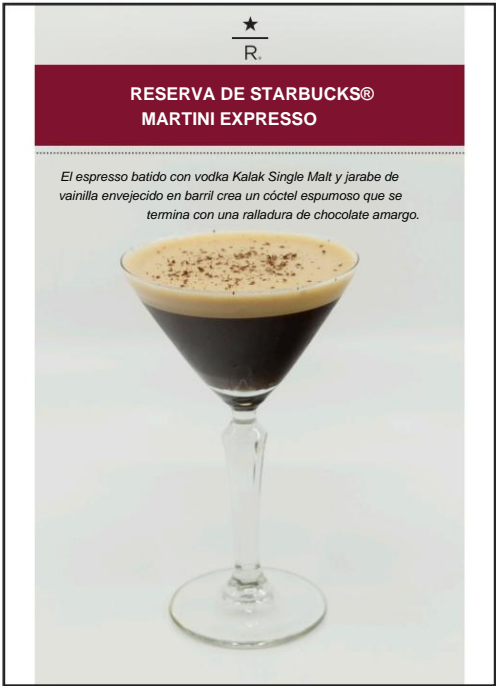
- Reserva Espresso
- Hielo Hoshizaki 1x1
- Chocolate negro (rallado)
- Vainilla envejecida en barrica
- Vodka de pura malta Kalak

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Pala para hielo
- Coctelera
- Boquillas de vertido
- Filtro Hawthorne
- Jigger
- Microplano
- Copa de Martini Rona
- Colador de malla fina

EQUIPO

- Máquina de espresso Black Eagle
- Máquina de hielo Hoshizaki
- Molinillo de mitos



CONSTRUIR	7.5 onzas COPA DE MARTINI
Agregue hielo a la copa de martini para enfriar.	
Comience 1 trago de espresso.	
Agregue ingredientes a una coctelera	½ onza Jarabe de vainilla envejecido en barrica
	1 ½ onzas Vodka de malta pura Kalak
	1 tirada de espresso
Deséchese el hielo de la copa de martini.	
Llena la coctelera con hielo y agita vigorosamente. Asegúrese de que el hielo comience a resquebrajarse y de que se logre el enfriamiento y la dilución adecuados.	
Tensión doble	Use un colador Hawthorne y un colador de malla para verter la bebida en un vaso.
Terminar y servir	Decorar con chocolate recién rallado.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.  
Sólo para uso interno. Rev. 2401/20

Detalles de bebidas : cócteles exclusivos, continuación



Starbucks Reserve® Siciliano

Cold Brew, Averna Amaro, Carpano Antica Sweet Vermouth y amargos de naranja cubiertos con agua con gas crean la versión Starbucks Reserve® del clásico Siciliano.

STARBUCKS RESERVE® ESPRESSO SICILIANO

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- Concentrado de cerveza fría
- Hielo Hoshizaki 1x1
- Club soda
- Bitter de naranja de Scrappy
- Vermú Dulce Carpano Antica
- Piel de naranja y expresión

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Recipiente mezclador •
- Cuchara para hielo •
- Boquillas vertedoras
- Cuchara de bar larga
- Colador Julep
- Pelador en Y
- 8 oz. cupé de vidrio

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki
- Toddy® Brewer y filtros (cold brew)

★  
R.

RESERVA CÓCTEL SICILIANO

Cold Brew, Averna Amaro, Carpano Antica Sweet Vermouth y amargos de naranja cubiertos con agua con gas crean la versión Starbucks Reserve® del clásico Siciliano.

CONSTRUIR	CRISTAL COUPÉ
Agregue hielo al vaso cupé para enfriar.	
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	2 guiones de amargo de naranja de Scrappy
	1 ½ onzas concentrado de cerveza fría
	1 ½ onzas Averna Amaro
	1 onza, Vermú Dulce Carpano Antica
Llene el vaso mezclador con hielo y revuelva para permitir que los ingredientes salgan juntos. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.	
Deseche el hielo del vaso cupé.	
Presión	Use un colador Julep para verter el cóctel en el vaso.
Terminar y servir	Cubra con agua con gas.
	Expresar con piel de naranja y añadir al vaso.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.  
Sólo para uso interno. Rev. 2407/20

★  
R.

Spirito di Milano

Detalles de bebidas - Cócteles clásicos



Anticuo

Whisky, Vermú Dulce Carpano Antica, Bitters Aromáticos Scrappy's y Bitters Naranja Scrappy's.

ANTICUADO

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- cubo de hielo 2x2
- Bitter de naranja de Scrappy
- Amargos aromáticos de Scrappy •
- Whisky
- Jarabe de demerara • Piel de naranja
- Cereza
- y expresión

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Cuchara de bar larga
- Pinzas para
- Pelador en Y
- hielo • Caja de
- Vidrio de rocas
- guarnición • Boquillas de vertido

EQUIPO

- Congelador (para hielo 2x2)



CONSTRUIR	VIDRIO ROCAS
Llena un vaso bajo con hielo.	
Agregar ingredientes al vaso	1 pizca de amargo de naranja de Scrappy
	2 chorritos de amargos aromáticos de Scrappy
	1/4 de onza Jarabe Demerara
	2 onzas. whisky
Levante suavemente y acaricie el hielo con una cuchara de bar larga para permitir que los ingredientes se unan.	
Terminar y servir	Adorne con una brocheta de cereza cóctel, expresión de naranja y cáscara.

Detalles de bebidas : cócteles clásicos , continuación



martini clásico

A elección del cliente Gin o Vodka combinado con vermouth seco.  
Se adorna con aceitunas o cebollas. Agitado o revuelto.

MARTINI CLÁSICO (GIN O VODKA)  
INGREDIENTES DE LA BEBIDA

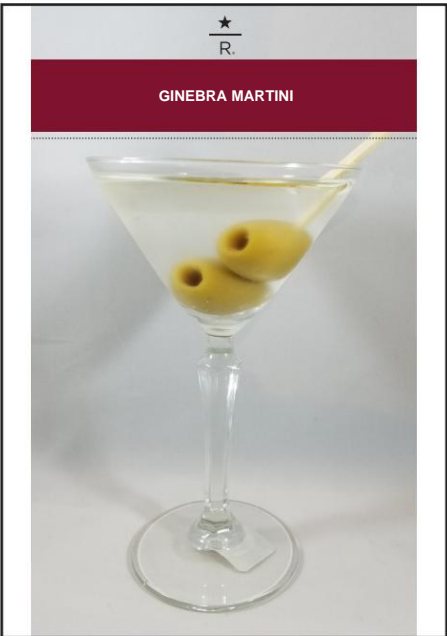
- Ginebra
- Hielo Hoshizaki 1x1 •
- Brocheta de cóctel
- Vodka
- Vermú Extra Seco
- Aceitunas o Cebollas (guarnición)

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Recipiente de mezcla
- Pala para hielo •
- Colador Hawthorne
- Vertedor
- Cuchara de bar larga
- Colador Julep
- Coctelera
- 7.5 oz. copa martini rona
- Brocheta de cóctel

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki



CONSTRUCCIÓN	COPA DE MARTINI
Agregue hielo a una copa de martini para enfriar.	
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	2 gintones de amargo de naranja de Scrappy
	1/2 onza vermouth extra seco
	2 cucharadas de hielo
	2 1/2 onzas Ginebra
Revuelva para permitir que los ingredientes se unan. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.	
Deséchese el hielo de la copa de martini.	
Presión	Coloque el colador Julep sobre la parte superior del recipiente de mezcla y vierta en el vaso enfriado.
Terminar y servir	Preguntar al cliente preferencia por limón o aceitunas.
	Adorne con una expresión de rodaja de limón o dos brochetas de aceitunas Castelvetrano.

CONSTRUCCIÓN	COPA DE MARTINI
Agregue hielo a una copa de martini para enfriar.	
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	2 gintones de amargo de naranja de Scrappy
	1/2 onza vermouth extra seco
	2 cucharadas de hielo
	2 1/2 onzas vodka
Revuelva para permitir que los ingredientes se unan. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.	
Deséchese el hielo de la copa de martini.	
Presión	Coloque el colador Julep sobre la parte superior del recipiente de mezcla y vierta en el vaso enfriado.
Terminar y servir	Preguntar al cliente preferencia por limón o aceitunas.
	Adorne con una expresión de rodaja de limón o dos brochetas de aceitunas Castelvetrano.



Detalles de bebidas : cócteles clásicos , continuación



manhattan

Whisky, Carpano Anitica Vermut Dulce y amargos aromáticos.  
Adornado con una cereza Marichino.

MANHATTAN

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- 1x1 hielo Hoshizaki
- Whisky •
- Cereza
- Amargos aromáticos de Scrappy
- Vermú Dulce Carpano Antica

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Recipiente de mezcla
- Caja de guarnición •
- Boquillas de vertido
- Cuchara de bar larga
- Cuchara para hielo
- Colador Julep
- 8 oz. cupé de vidrio

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki 1x1



CONSTRUIR	CRISTAL COUPÉ
Agregue hielo a un vaso cupé para enfriar.	
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	3 chorritos de amargos aromáticos de Scrappy
	1 onza. Vermú Dulce Carpano Antica
	2 onzas. whisky
Llene el recipiente para mezclar con hielo y revuelva para permitir que los ingredientes salgan juntos. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.	
Deseche el hielo del vaso cupé.	
Presion	Coloque el colador Julep sobre la parte superior del recipiente de mezcla y vierta en el vaso enfriado.
Terminar y servir	Adorne con una expresión de franja naranja y deséchelo. Coloque la cereza de cóctel en un vaso.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.  
Sólo para uso interno. Rev. 24/01/20

Detalles de bebidas : cócteles clásicos , continuación



francés 75

Ginebra, jugo de limón y Prosecco. Adornado con expresión de limón.

FRANCÉS 75

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

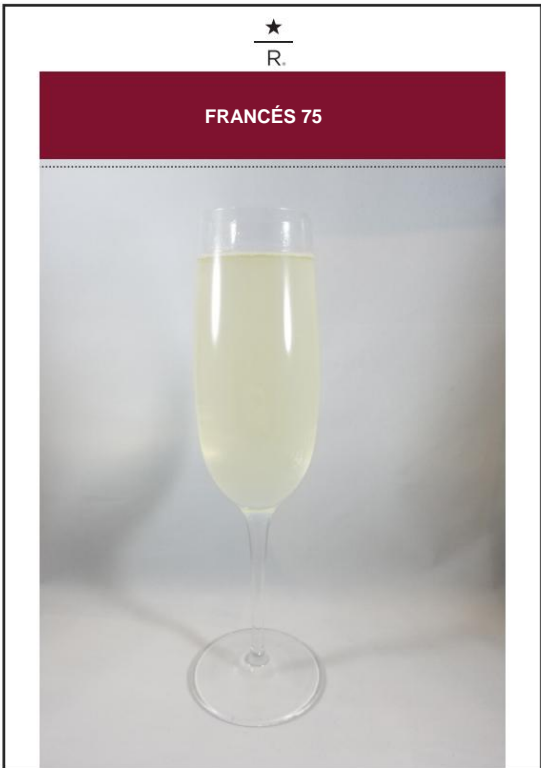
- Ginebra
- Hielo Hoshizaki 1x1 •
- Prosecco
- Jugo de limon
- Piel de limón (guarnición)

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Cuchara de bar larga
- Recipiente para
- Colador Julep
- mezclar • Cuchara
- Pelador en Y
- para hielo • Copa
- Vertedor
- flauta • Botella de 375 mL
- Servidor/servidor de vino Prosecco

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki



CONSTRUIR	CRISTAL DE FLAUTA
Agregue hielo a un vaso flauta para enfriar.	
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar	1/2 de onza jarabe sencillo
	1/2 onza jugo de limon
	1 onza. Ginebra
Llene el recipiente para mezclar con hielo y revuelva para permitir que los ingredientes salgan juntos. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.	
Agitar y luego desechar el hielo del vaso flauta.	
Presion	Coloque el colador Julep sobre la parte superior del recipiente de mezcla y vierta en el vaso enfriado.
añadir prosecco	Llene justo debajo del borde del vaso.
Terminar y servir	Combine suavemente los ingredientes levantándolos con una cuchara de bar larga.
	Adorne con una expresión de rodaja de limón.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.  
Sólo para uso interno. Rev. 3401120

Detalles de bebidas - Aperitivo



Milán Torino

La más completa y robusta de nuestras bebidas de aperitivo, cada sorbo está lleno de naranja, ruibarbo y un toque ahumado. Un maridaje de ingredientes italianos de Milán y Turín.

MILÁN TORINO

INGREDIENTES DE LA BEBIDA

- 1x1 hielo Hoshizaki
- Campari •
- Piel de naranja y expresión
- Zuca
- Vermú Dulce Carpano Antica

PEQUEÑOS Y CRISTERIA

- Jigger •
- Pelador en Y •
- Caja de guarnición •
- Pico vertedor
- Cuchara de bar larga
- Cuchara para hielo
- Vidrio de rocas

EQUIPO

- Máquina de hielo Hoshizaki 1x1

★  
R.

MILÁN TORINO

La más completa y robusta de nuestras bebidas de aperitivo, cada sorbo está lleno de naranja, ruibarbo y un toque ahumado. Un maridaje de ingredientes italianos de Milán y Turín.

CONSTRUIR	VIDRIO ROCAS
Llena un vaso bajo con hielo.	
Agregar ingredientes al vaso	1 pizca de Zucca
	2 ½ onzas Vermú Dulce Carpano Antica
	1 ½ onzas Campari
Levante suavemente y acaricie el hielo con una cuchara de bar larga para permitir que los ingredientes se unan.	
Terminar y servir	Exprima una franja de naranja sobre la bebida y agréguela al vaso.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos. Sólo para uso interno. Rev. 24/01/20

Detalles de bebidas - Aperitivo, continuación



Aperol Spritz

El más ligero y refrescante de todos nuestros aperitivos. Un toque amargo de pomelo equilibra esta bebida accesible con sabor a naranja y ruibarbo.

APEROL SPRITZ	
INGREDIENTES DE LA BEBIDA	

- Aperol •
  - Soda • Hielo
  - Hoshizaki 1x1
- Prosecco
  - 1/2 rodaja de rodaja de naranja (guarnición)

PEQUEÑOS Y CRISTERIA
----------------------

- Jigger •
  - Cuchara para
  - hielo • Tabla de
  - cortar • Ahorro/vertedor de vino Prosecco
- Cuchara de bar larga
  - Cuchillo
  - Vertedor
  - Copa de vino rociada

EQUIPO
--------

- Máquina de hielo Hoshizaki

★  
R.

APEROL SPRITZ

El más ligero y refrescante de todos nuestros aperitivos.  
Un toque amargo de pomelo equilibra esta  
bebida accesible con sabor a naranja y ruibarbo.

CONSTRUIR	21.5 onzas. VIDRIO ROCIADOR
Llene un vaso rociador con hielo.	
Agregar ingredientes al vaso	1 ½ onzas aperol
	4 ½ onzas Prosecco
	Cubra con ½ oz. agua con gas.
Levante suavemente y acaricie el hielo con una cuchara de bar larga para permitir que los ingredientes se unan.	
Terminar y servir	Decorar con una rodaja de media rueda de naranja.
Recordatorio de calidad	Coloque la rodaja de naranja entre el vaso y el hielo. Sirva de manera que la rodaja de naranja quede de espaldas al cliente.

© 2019 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos.  
Sólo para uso interno. Rev. 24/01/20

★  
R.

Spirito di Milano

Detalles de bebidas - Aperitivo, continuación



**Negroni clásico**  
Ginebra, campari y vermú dulce. Adornado con piel de naranja y expresión.

NEGRONI CLÁSICO	
INGREDIENTES DE LA BEBIDA	
• 1x1 hielo Hoshizaki	• Ginebra
• Campari •	• Vermú Dulce Carpano Antica
Piel de naranja y expresión	
PEQUEÑOS Y CRISTERIA	
• Jigger •	• Cuchara de bar larga
Pelador en Y •	• Cuchara para hielo
Caja de guarnición •	• Vidrio de rocas
Boquillas de vertido	
EQUIPO	

- Máquina de hielo Hoshizaki 1x1



CONSTRUIR		CRISTAL DOBLE ANTIGUO
Llena un vaso doble old fashioned con hielo.		
Agregue los ingredientes a un recipiente para mezclar		1 onza. Vermú Dulce Carpano Antica
		1 onza. Campari
		1 onza. Ginebra
Llene el vaso mezclador con hielo y revuelva para permitir que los ingredientes salgan juntos. Asegúrese de lograr un enfriamiento y una dilución adecuados.		
Presión	Use un colador Julep para verter el cóctel en el vaso.	
Terminar y servir	Adorne con una expresión de franja naranja y agréguelo al vaso.	

© 2017 Starbucks Coffee Company. Reservados todos los derechos. Sólo para uso interno. Rev.1/24

## Recursos de apoyo

- [Capacitación de baristas](#)
- [Formación de camareros](#)
- [Flujos de trabajo de camarero](#)
- [Tarjetas de recetas de bebidas](#)
- [Guías de guarnición](#)
- [Ayudas de trabajo y guías de referencia rápida](#)
- [Tarjetas de recetas de preparación](#)
- [SCEMM](#)