

Página 1

JOB AID - VAPOR DE LECHE

1. Llene la jarra con leche fría hasta el fondo de la muesca del recipiente vertedor
2. Purgue la varilla de vapor para eliminar el agua
3. Sumerja la punta de la varilla de vapor justo debajo de la superficie de la leche
4. Encienda la varilla de vapor y baje la jarra para airear la leche durante 2-3 segundos
5. Sumerja más la varita para crear un movimiento de remolino. Mantenga nivelado el recipiente
6. Caliente la leche a 140-150 grados. El recipiente debe calentarse al tacto
7. Apague la varilla de vapor. Limpie la varilla de vapor con una toalla desinfectante y purgue la varilla de vapor.
8. Prepare la leche golpeando suavemente el mostrador y girando la jarra para eliminar las burbujas y desalentar la separación de la microespuma

Indicadores de calidad:

- Textura suave
- Libre de burbujas
- Se asemeja a la pintura húmeda