

Curso de Elaboración de Raspadillas de Frutas, Mieles y Jarabes

http://listado.mercadolibre.com.pe/_CustId_44600124_DisplayType_G



Web Propiedad de Este Curso



Por Carlos Sipán Fernández © –2009

Queda Prohibida la Venta total o parcial de este **e-book, manual o material** en ninguna web, ni mucho en menos en mercadolibre, ni entregarla como parte o regalo para otro producto, de un lugar que no sea:

<http://listado.mercadolibre.com.pe/ CustId 44600124 DisplayType G>

Y el vendedor que se lo venda sea **"LatinoenEbay"**

Por favor Estimado Lector, este Trabajo nos Cuesta Mucho Realizarlo pues es Original. Te Rogamos que no lo Entregues a Nadie.

Si se detecta la venta no autorizada o se detecta distribuyéndola en alguna web sin permiso se **procederá bajo ley**

Este producto esta protegido bajo derechos de propiedad intelectual

Si usted adquiere este producto de un sitio web o en mercadolibre que no sea:

<http://listado.mercadolibre.com.pe/ CustId 44600124 DisplayType G>

*Y el nick del vendedor no sea **"Latinoenebay"***

Y su email no sea carloscael@hotmail.com

*Le ruego por favor lo denuncie al e-mail mencionado arriba, y lo denuncie a **"LatinoenEbay"** y le regalaré **GRATIS**, cualquier producto que Vea en mis artículos mencionados en el enlace que se ve arriba.*

LatinoenEbay © 2009

LatinoenEbay

Nueva Edición – 2009 Premium

¡Mantén Este Curso Actualizado!

ÍNDICE

I. Presentación

II. Sugerencias sobre:

- 1) Ubicación
- 2) Instalación
 - Mobiliario
 - Decoración
 - Equipos y enseres menores
- 3) Publicidad y promoción
- 4) Operación
- 5) Uso y manejo de las mieles
- 6) Conservación de las mieles
- 7) Precios y tamaños de los raspados

III. La Miel Base

IV. Mieles de Frutas Naturales

- 1) Tamarindo
- 2) Ciruela Seca
- 3) Fresa
- 4) Mango
- 5) Piña
- 6) Durazno
- 7) Guayaba
- 8) Si no hay fruta en el mercado...

V. Mieles con Base de Leche

- 1) Fresa con Leche
- 2) Piña Colada
- 3) Plátano
- 4) Coco
- 5) Cajeta
- 6) Pistache
- 7) Rompope
- 8) Chocolate
- 9) Cerequeso



VI. Mieles con Base de Esencias

- 1) Limón
- 2) Vainilla
- 3) Chicle Azul
- 4) Naranja
- 5) Grosella

VII. Chamoyada

VIII. Productos Complementarios

- 1) Frutas con Chile
- 2) Machacados

IX. Lista de Insumos ó Materias Primas

X. Fuentes de abastecimiento de Materias Primas

XI. Nombre, logotipo, colores y uso de los mismos



I. PRESENTACIÓN

Chilín, es un manual para que usted aprenda a elaborar las mieles para Raspados, Frutas con chile y Machacados. Así como, proporcionarle una serie de sugerencias y recomendaciones sobre diversos aspectos en el negocio de los raspados.

Aunado a esto, ofrecemos la posibilidad (en caso de ser de su interés), el de usar el nombre, logotipo y colores, mismos que están perfectamente establecidos e identificados en este manual.



II. SUGERENCIAS SOBRE:

1. Ubicación:

- Al momento de elegir el lugar donde se ubicará el negocio de raspados, recomendamos que a la fachada del local no le de el sol de la tarde en forma directa (principalmente en ciudades muy calurosas – arriba de 38°C -)
- Prefiera locales con mucha afluencia de gente caminando (peatones) y en vehículos.
- Los locales cercanos a escuelas tienen mucho potencial.
- Que la ubicación del local tenga a su alrededor como mínimo 6 ó 7 manzanas o bloques de casas habitadas, ya que hemos detectado que el 60 – 70% de las ventas es totalmente del área vecinal.
- Locales tipo kiosco o con área para poner mesas para clientes afuera del área de despacho son excelentes.
- Buscar ubicaciones donde el local tenga área de estacionamiento propia ó que no resulte difícil a los clientes estacionarse cerca del local.
- **Punto muy importante:** Si la ciudad donde está ubicado el local tiene en el verano temperaturas extremas, es necesario que el local sea chico y que esté bien refrigerado.

2. Instalación

Mobiliario:

- Obviamente si el mobiliario del negocio se manda a hacer a la medida y un tanto lujosa, es en la medida en que sube el costo de la inversión inicial. La recomendación en este punto es cuidar la inversión inicial y empezar lo mejor posible, pero dentro de sus posibilidades económicas.
- Dos mostradores de 1.50 m. de largo.
- Un congelador de nieve. Generalmente este aparato lo prestan los proveedores de la nieve, (Sugerencia: Investigar en la compañía de Nestlé, debido a que también se vende nieve de crema junto con los raspados)
- Un refrigerador tipo casero ó si la inversión lo permite, es mejor uno horizontal.
- 2, 3, 4 ó más juegos de mesas con 4 sillas cada uno.
- Caja registradora (no es indispensable)
- Dos barras (mesas largas) de trabajo de 1.50 m. de largo, profundidad de 40 cm. Aprox. y altura aproximada de 1.20 m. (a la altura del pecho) puesto que se trabaja de pie.



Decoración:

- Pintura de las paredes en buen estado tanto dentro como fuera del local.
- Excelente limpieza SIEMPRE.
- El local se puede decorar de muchísimas formas, todo depende del presupuesto destinado a este concepto. Nosotros sugerimos:
 - Tarjetas postales
 - Fotografías
 - Mapas de países lejanos al nuestro
 - Posters de cualquier tema
 - Artistas
 - Carros
 - Etc.
- Lo importante es tener una forma de distracción para los clientes sobre todo cuando se encuentran esperando su turno de atención.

Equipos y enseres menores:

- Molino de hielo
- Hielera. Recomendamos la hielera para poner una buena cantidad de hielo molido, ya que es de gran ayuda para atender ó despachar lo más rápido posible a la gente, sobre todo cuando hay mucha.
 - Esta hielera debe tener un poco de desnivel, para que el hielo que se va derritiendo a agua, se quede de un lado, no toque el hielo aún congelado y nos permita sacar el agua con un vaso o cucharón.
 - Para darle inclinación (desnivel) a la hielera, se coloca por un lado un pequeño trozo de madera para elevarlo unos centímetros.
- Frascos para las mieles. Pueden ser de vidrio ó de plástico (plástico cristalino tipo PET); recomendamos los de plástico sobre los de vidrio por precio, peso y manejo.
 - Para exhibir 20 sabores, se necesitan entre 25 y 30 frascos para las mieles.
 - Recomendamos tener los frascos con las mieles arriba de los mostradores donde la gente vea las mieles, sobre todo cuando se les sirva la miel en el raspado. Es diferente tener las mieles ocultas y que el cliente no pueda ver de dónde salió su raspado.
- 25 – 30 cucharones para servir las mieles, los cuales sugerimos de plástico. Es importante que sea un cucharón por cada sabor de las mieles que se tienen en exhibición, ya que el método de enjuagar un solo cucharón en agua, contamina las demás mieles y produce muy mal aspecto en cuanto a la limpieza de la empresa.
- 3 ollas de cocina con capacidad de 6 litros para elaborar las mieles.
- 1 olla de lento cocimiento para poner el queso de los nachos (producto complementario)
- 1 embudo grande para pasar las mieles de las ollas a los frascos.
- 4 agitadores largos (30 – 40 cms.) para revolver las mieles en sus frascos. Madera o plástico.



- 1 servilletero
- 1 salero para sal
- 1 salero para chile en polvo con agujeros grandes.
- 1 frasco con tapón dosificador para la lechera (Nestlé, o cualquier leche condensada)
- 3 recipientes de plástico con tapadera, para los “toppings” (coco rallado, chispas de chocolate y pasas) de capacidad de 1 litro.
- 2 recipientes iguales a los anteriores para los sobres de “miguelito en polvo” (dulce mexicano hecho a base de chile en polvo y azúcar) y para el rielito chaca chaca en trozos (dulce de tamarindo, también mexicano)
- Varios trapos para la limpieza constante de todas las superficies.
- Artículos de limpieza para el local y el baño (escoba, trapeador, cubeta, limpia vidrios, recogedor, etc.)
- En caso de no contar con caja registradora, acondicione un cajón para el dinero.

3. Publicidad y promoción:

- Coloque un anuncio luminoso tan grande como lo permita su presupuesto. Puede empezar con una lona impresa con tecnología digital, las cuales resultan más vistosas que las normales.
- Maneje colores llamativos en toda su imagen
- Menú de productos y precios de los mismos colocado adentro del local en la posición más visible para que los clientes no tengan dudas y tengan conocimiento de todos los productos que se venden en el local.
- Una idea excelente, es tener fotografías dentro del local, de los productos que se venden, con iluminación por detrás, a manera de menú.
- Maneje estrategias de promoción muy económicas; anuncios en TV, radio o prensa, puede resultar muy caro, además de que el tiempo de exposición del spot o anuncio debe ser de considerable a extenso para que la campaña tenga buenos resultados.
- Estrategia de los volantes. (Sobre todo para iniciar operaciones)
 - Imprima volantes de tamaño de media hoja tamaño carta con La información necesaria para que la gente se entere que hay un nuevo negocio de raspados (nombre del negocio, ubicación o dirección - de ser posible haga un croquis o pequeño mapa - horario en el que se encuentra abierto, Los productos que manejan, entre otras cosas.
 - Es importante ligara esta estrategia con la anterior para que la gente que vaya por primera vez tenga un aliciente o gancho para ir.
 - Estos volantes, recomendamos que sean entregados casa por casa en una periferia de 5 - 6 manzanas a la redonda del Local (el área vecinal).



- Estrategia del Raspado Gratis:
 - Esta estrategia es un poco más cara pero es muy efectiva.
 - Poner engomados o calcomanías con el logotipo del negocio en 100 ó 200 vasos para que se distingan.
 - Hacer volantes con los datos del negocio y de la promoción.
 - “Lleva este vaso a “Raspados Chilín“, y obtén un raspado chico **GRATIS.**” Obviamente, los vasos que regresan los clientes no pueden ser usados, por cuestiones de Limpieza.
 - Recomendamos distribuir los vasos con su volante afuera de los colegios de primaria a la salida de clases entre las mamás que recogen a sus hijos.
 - Esta promoción da muy buenos resultados ya que quien va por su raspado chico gratis, compra en esa misma ocasión, como promedio 3 raspados.
 - Incluso se pueden repartir en algún cruce en la calle, que tenga gran afluencia de carros y que sobre todo vayan a pasar por el local, para que puedan identificarlo.
- Con estas 3 estrategias se consigue que la gente vaya y pruebe los raspados, y en ese momento se dan cuenta de la calidad y excelente sabor de los raspados e incluso de los productos complementarios; por consiguiente, regresan.

4. Operación:

- Sugerimos abrir todos los días de la semana. Un día que se cierre, aunque se tenga a la vista el horario, y que vaya algún cliente, genera descontento en él o ellos y hasta se puede perder definitivamente.
- El horario sugerido es desde las 11 de la mañana hasta las 10 de la noche, dependiendo de la ubicación, por cuestiones de seguridad.
- Generalmente el negocio se puede manejar con una persona en horas normales y en horas pico mínimo se necesitan dos personas; pero definitivamente, no dude en aumentar el recurso humano en su negocio, si ve que aumentan considerablemente las ventas.
- La limpieza del local y del personal es prioridad máxima.
- Para hacer un Raspado:
 - ❖ En un vaso, del tamaño que indique el cliente ponga hielo molido hasta 2 cm. antes de llenar.



- ❖ Poner la miel del sabor indicado tratando de bañar todo el hielo molido y un poco de fruta en su caso.
- ❖ Preguntar al cliente si quiere “toppinggs” los cuales son chispas de chocolate, pasas ó coco. Muchas personas piden de los 3 ingredientes y nosotros los ofrecemos sin costo adicional.
- ❖ Después de poner los toppings se coloca el copete de hielo molido, el cual es la bola o parte de arriba del raspado.
- ❖ Se vuelve a servir miel del sabor indicado para cubrir el copete, cuidando evitar hacer algún derrame. (Esto se consigue fácilmente con la práctica).
- ❖ En caso de ser raspado de fruta natural, se coloca un trozo de ésta, encima del copete a manera de adorno.
- ❖ Coloque con cuidado cuchara y popote (por un lado, no en el centro del raspado ya que se destruye el copete y se derrama el raspado).
- ❖ Enrede servilleta al vaso y entregue al cliente.
- ❖ Algo muy importante es la forma de atender y cobrar:
 1. Saludo inicial es decisivo en la creación de lealtad de los clientes.
 2. Se pregunta al cliente qué es lo que va a pedir.
 3. Se anota el pedido en una nota y se le cobra el monto del pedido.
 4. La nota pasa a pedidos por surtir o tas mesas de trabajo. Importante es atender a los clientes conforme vayan llegando y de la forma más rápida posible.
 5. El problema de cobrar al entregar el pedido es que cuando hay mucha gente esperando su turno, algunos pueden Llegar a desesperarse y se van; lo peor es haber hecho raspados para alguien que ya se fue porque se desesperó, lo cual representa una pérdida para el negocio en cuanto a dinero y tiempo.
 6. En cambio, raspado ya pagado hace que todos se esperen y no hay pérdidas.



5. Uso y Manejo de las Mieles:

- Es muy importante que las mieles siempre estén en un lugar fresco.
- Una vez que termina el día de trabajo, las mieles que sobraron en los frascos se meten al refrigerador y si se pueden congelar, mejor.
- Recuerde que el periodo de vida de las mieles (sobre todo las de base de leche) se reduce considerablemente si están expuestas a los rayos del sol directos.
- Procure que la elaboración de las mieles no esté a la vista del público.

6. Conservación de las Mieles:

- Generalmente Las mieles rotan o se acaban muy rápido, lo que no da tiempo para que se echen a perder.
- Pero para el caso de que no roten tan seguido, lo conveniente es poner un poco de conservador.
- Mieles de frutas naturales. Para el frasco de 4 litros lleno; ponga en un vaso de 3 onzas, agua con dos pellizcos de benzoato de sodio (pellizco = lo que puede usted tomar entre el dedo índice y el pulgar, ó pizca) y disuélvalo antes de agregar al frasco. Agregue y mezcle bien el contenido de todo el frasco.
- Mieles con base de leche. El mismo proceso anterior, con la diferencia de que en lugar de utilizar benzoato de sodio, se utiliza propianato de sodio. Si no se consigue el propianato de sodio, se puede utilizar benzoato de sodio pero la cantidad que se utiliza es la mitad (1 pellizco).
- Mieles con base de esencias y chamoyada. Exactamente el mismo proceso y conservador de las mieles de frutas naturales.
- Se recomienda, si se va a utilizar, agregar el conservador al momento en que se termina de elaborar la miel deseada.
- Es muy importante llevar un registro de elaboración de las mieles para saber cuántos días tiene, en caso de que no rote muy rápido.
- Lo más importante es NO vender ningún raspado de cualquier miel que se haya echado a perder. Es preferible negar el raspado a perder el cliente.



7. Precios y Tamaños:

- Los precios dependen principalmente del poder adquisitivo con que cuente la ciudad, por ejemplo, los productos en general en la Ciudad de Campeche, son económicos a diferencia de las Franquicias ya establecidas, así que los mismos varían de ciudad en ciudad.

Raspados (sin importar el sabor)

Vaso #9 (9 onzas) Infantil \$5 pesos mexicanos

Vaso #12 (12 onzas) Chico \$8 pesos mexicanos

Vaso #16 (16 onzas) Mediano \$12 pesos mexicanos

Vaso #20 (20 onzas) Grande \$15 pesos mexicanos

Productos complementarios

Frutas con Chamoy, Limón y Chile Piquín.

Para las Frutas en Vaso se maneja del No. #12 por un precio generalizado de \$12 pesos mexicanos, ya que el valor del vaso solo variará por el tipo de fruta que se maneje, es decir:

Vaso de Jicama: \$ 12 pesos mexicanos

Vaso de Mango Verde: \$ 15 pesos mexicanos

Vaso de Pepino: \$ 12 pesos mexicanos

Vaso de Zanahoria: \$ 15 pesos mexicanos

Y los vasos mixtos los puedes manejar a \$ 3 pesos + que el precio sugerido.

Machacados de Frutas.

Para los Machacados se maneja el vaso No. #12 por un precio generalizado de \$15 pesos mexicanos, **“NO IMPORTANDO LA FRUTA QUE PIDA EL CLIENTE”**.



III. MIEL BASE PARA RASPADOS

- La miel base es la miel que permite elaborar cualquier miel de sabor menos las de frutas naturales.
- La forma de elaborar la miel base es La siguiente:
 - 1) Poner en una olla 4 litros de agua purificada de garrafón (que no sea de la llave ó del grifo).
 - 2) Agregar 2 kilogramos de azúcar morena al agua. Importante: utilice azúcar morena o estándar; el azúcar blanca ó refinada no endulza igual y cambia el sabor de la miel).
 - 3) Poner la olla en la estufa a fuego normal o alto, es igual.
 - 4) Mover con un cucharón el azúcar para que se disuelva.
 - 5) Dejar la miel en el fuego hasta que empiece a hervir.
 - 6) En ese momento, baje a fuego lento la lumbre y deje así durante 15 minutos.
 - 7) No es conveniente dejar que hierva durante más tiempo, ya que esto provoca que el sabor quede más concentrado en cuanto a dulzura y a color (más oscura). Demasiada dulzura modifica el excelente sabor que se logra cuando se añade el hielo, por lo tanto obtenemos raspados empalagosos.
 - 8) Después de los 15 minutos, apague el fuego y deje enfriar. Una vez fría, queda lista para usarse.
 - 9) Con ayuda del embudo, se vierte la miel en los frascos cristalinos de acuerdo a la cantidad que se desee elaborar. Medio frasco ó frasco completo.
 - 10) Esta miel base, como su nombre lo indica, es la base para las mieles con base de leche, las de base de esencia y la Chamoyada.



IV. MIELES DE FRUTAS NATURALES

Tamarindo:

- ½ kilogramo de Tamarindo
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada

Proceso de elaboración:

- ❖ Pelar el tamarindo lo mejor posible (que quede sin cáscara ni hebras).
- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y el tamarindo petado, lavado y desinfectado.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 15 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 15 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos y coloque en el refrigerador.



Ciruela Seca:

- ½ kilogramo de Ciruela Seca
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada

Proceso de elaboración:

- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y la ciruela lavada y desinfectada.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 15 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 15 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos y coloque en el refrigerador.



Fresa:

- ½ kilogramo de Fresa
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada
- 2 mililitros de esencia sabor fresa

Proceso de elaboración:

- ❖ Se le quitan los rabos a las fresas.
- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ Cada fresa se parte en 4 pedazos.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y la fresa lavada, desinfectada y cortada en trozos.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 10 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 10 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos, añada la esencia sabor fresa, mezcle bien y coloque en el refrigerador.



Mango:

- ½ kilogramo de Mango
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada
- 2 mililitros de esencia sabor mango

Proceso de elaboración:

- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ Se pelan los mangos.
- ❖ Se les quita el hueso.
- ❖ La pulpa del mango, hasta donde sea posible, se corta en cuadros.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y el mango lavado, desinfectado y cortado en cuadros.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 10 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 10 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos, añada la esencia sabor mango, mezcle bien y coloque en el refrigerador.



Piña:

- ½ kilogramo de piña
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada
- 2 mililitros de esencia sabor piña

Proceso de elaboración:

- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ Se pelan la piña.
- ❖ Se corta en cuadritos.
- ❖ La pulpa del mango, hasta donde sea posible, se corta en cuadros.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y la piña lavada, desinfectada y cortada en cuadros.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 10 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 10 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos, añada la esencia sabor piña, mezcle bien y coloque en el refrigerador.



Durazno:

- ½ kilogramo de durazno
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada
- 2 mililitros de esencia sabor durazno

Proceso de elaboración:

- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ Se parte y se les quita el hueso.
- ❖ Se corta en cuadritos.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y el durazno lavado, desinfectado y cortado en cuadros.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 10 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 10 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos, añada la esencia sabor durazno, mezcle bien y coloque en el refrigerador.



Guayaba:

- ½ kilogramo de durazno
- 2 Kg. de azúcar morena
- 4 Lts. de agua purificada
- 2 mililitros de esencia sabor guayaba

Proceso de elaboración:

- ❖ Lavar y desinfectar perfectamente la fruta.
- ❖ Se corta en 6 partes iguales.
- ❖ En una olla de 6 litros de capacidad, se ponen 4 litros de agua, 2 kilogramos de azúcar morena y la guayaba lavada, desinfectada y cortada en cuadros.
- ❖ Se pone en la estufa a fuego alto.
- ❖ Con un cucharón se disuelve el azúcar.
- ❖ Dejar en el fuego hasta que comience a hervir.
- ❖ Una vez que empiece a hervir, bajar el fuego a fuego lento y dejar ahí durante 10 minutos.
- ❖ Se retira del fuego después de 10 minutos de hervir.
- ❖ Tapar y dejar enfriar. Una vez fría está lista para usarse.
- ❖ Con ayuda del embudo vierta la miel en los frascos cristalinos, añada la esencia sabor guayaba, mezcle bien y coloque en el refrigerador.



8. Si no hay fruta en el mercado...:

Cuando por algún motivo no se puede conseguir la fruta en el mercado local, la forma de solucionarlo es (a siguiente:

- Se utilizan las frutas en almíbar y enlatadas
- Para elaborar algunas de las mieles de:
 - Mango
 - Piña
 - Durazno
 - Guayaba
- Se usa medio frasco de miel base
- 1 lata de aproximadamente 800 gramos de las frutas anteriores
- Se pica la fruta de la lata y se le agrega a la miel base, incluyendo el almíbar
- Se le agregan 2 mililitros de esencia del sabor de la fruta
- Se revuelve bien y así ya está lista la miel de fruta natural hecha con fruta de lata
- La diferencia con el sabor de miel que no es de lata no es significativa.
- En el caso de la fresa, es igualmente recomendado utilizar fresas congeladas sin azúcar.



V. MIELES CON BASE DE LECHE

Fresa con Leche:

- $\frac{3}{4}$ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de Leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la Lechera
- 10 mililitros de esencia de fresa

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y la esencia sabor fresa
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Piña Colada:

- ¾ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de Leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la Lechera
- 10 mililitros de esencia de piña colada

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y la esencia sabor piña colada
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Plátano:

- $\frac{3}{4}$ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la lechera
- 10 mililitros de esencia de plátano

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y leche condensada, y la esencia sabor plátano.
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Coco:

- ¾ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la lechera
- 10 mililitros de esencia de coco

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y leche condensada, y la esencia sabor coco.
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Cajeta:

- $\frac{3}{4}$ de frasco de miel base (3 litros)
- $\frac{1}{2}$ kilogramo de cajeta

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base y la cajeta
- Mezclar perfectamente hasta que la cajeta se haya disuelto en forma homogénea en la miel base.
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Pistache:

- $\frac{3}{4}$ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la lechera
- 10 mililitros de esencia de pistache

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y leche condensada, y la esencia sabor pistache.
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Rompopo:

- ¾ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la lechera
- 10 mililitros de esencia de rompopo

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y leche condensada, y la esencia sabor rompopo.
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y la esencia se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Chocolate:

- ¾ de frasco de miel base (3 litros)
- 1 lata de leche evaporada Carnation Clavel
- 1 lata de leche condensada la lechera
- 100 gramos de chocolate en polvo (de preferencia de la marca Nesquick de Nestlé)

Proceso de elaboración:

- Agregar a la miel base, las latas de leche evaporada y leche condensada, y leche condensada, y el chocolate en polvo.
- Mezclar perfectamente hasta que las leches y el chocolate se hayan disuelto en forma homogénea
- Así, la miel ya está lista para usarse
- **Nota:** si se desea hacer la mitad del frasco, se utilizan las cantidades a la mitad igualmente.



Cerequeso:

- ¾ de frasco de miel base (3 litros)
- 50 cerezas de almíbar (marrasquino) sin rabo
- 2 barras de queso crema (de 190 gramos cada una) marca Philadelphia

Proceso de elaboración:

- Se licuan las cerezas y el queso con ½ litro de miel base.
- Una vez que esté bien licuado, se agrega el resto de la miel base para llenar un frasco de 4 litros.
- Se revuelve bien y queda listo para usarse



VI. MIELES CON BASE DE ESENCIA

Limón:

- 1 frasco de miel base (4 litros)
- 8 mililitros de esencia de limón

Proceso de elaboración:

- Se agrega a la miel la esencia sabor limón
- Mezclar bien
- Lista para usarse
- **Nota importante:**
 - Al hacer un raspado de limón, el vaso se le pone hielo hasta 2 centímetros antes de llenarlo, se le pone la miel del limón
 - Se le exprime el jugo de 1 limón natural verde del tipo de limón colima o limón mexicano.
 - Se le pone el copete de hielo y se le vuelve a agregar miel de limón



Vainilla:

- 1 frasco de miel base (4 litros)
- 8 mililitros de esencia de vainilla

Proceso de elaboración:

- Se agrega a la miel base la esencia sabor vainilla
- Mezclar bien
- Lista para usarse



Chicle Azul:

- 1 frasco de miel base (4 litros)
- 8 mililitros de esencia de chicle azul

Proceso de elaboración:

- Se agrega a la miel base la esencia sabor chicle azul
- Mezclar bien
- Lista para usarse



Naranja:

- 1 frasco de miel base (4 litros)
- 8 mililitros de esencia de naranja

Proceso de elaboración:

- Se agrega a la miel la esencia sabor naranja
- Mezclar bien
- Lista para usarse



Grosella:

- 1 frasco de miel base (4 litros)
- 8 mililitros de esencia de grosella

Proceso de elaboración:

- Se agrega a la miel la esencia sabor grosella
- Mezclar bien
- Lista para usarse



VII. CHAMOYADA

- ½ frasco de miel base (2 litros)
- 16 onzas de chamoy (marca sugerida: Mega)
- 8 onzas de salsa de chile con limón (marca sugerida: Amor)
- 20 onzas de miel de tamarindo ó ciruela seca

Proceso de elaboración:

- Se pone en un frasco todos los ingredientes mencionados y se mezclan hasta que quede bien homogénea la miel
- La miel de chamoyada está lista para ser usada
- **Nota importante: Para servir un raspado de Chamoyada**
 - Se sirve hielo molido hasta 2 cm. antes de que se llene el vaso
 - Se agrega la miel de chamoyada
 - Se exprime un limón natural (colima, verde)
 - Se puede poner un sobre de “miguelito en polvo”
 - Se le pone el copete de hielo
 - Se baña el copete con miel de chamoyada
 - Hay que cuidar que no se derrame



VIII. PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS

Frutas de Temporada estilo Franquicia:

Es muy importante que las frutas estén muy bien lavadas antes y después de pelarse, y para que se conserven refrigeradas, es conveniente ya tener regular fruta picada y puesta en recipientes de preferencia de plástico con tapa, lógicamente a la vista de la gente. El secreto para que se mantengan frescas es que en el recipiente se le pone hielo en cubitos y la fruta sobre el hielo, así se mantendrá la frescura de estas.

Jicama:

- 1 Jícama Grande de preferencia
- Chamoy de la Marca Mega
- Chile y sal en polvo
- Limón Mexicano o Persa

Proceso de elaboración:

- Se corta la Jícama en rebanadas de $\frac{1}{2}$ cm. aproximadamente y luego en tiras cada rebanada.
- A el vaso se le agrega por sus lados internos el chamoy revuelto con un poco de chile y sal en polvo.
- Se pone suficiente Jícama de manera vertical en el vaso.
- Una vez ya la Fruta en el vaso, se le agrega limón encima de esta, luego chamoy revuelto con chile y sal en polvo y por ultimo se le agrega un espolvoreado de chile en polvo Miguelito sobre la Fruta.
- Se le entrega al cliente con una servilleta alrededor del vaso.



Mango:

- 1 Mango Grande de preferencia
- Chamoy de la Marca Mega
- Chile y sal en polvo
- Limón Mexicano o Persa

Proceso de elaboración:

- Se corta por tiras el Mango y se desecha el hueso.
- A el vaso se le agrega por sus lados internos el chamoy revuelto con un poco de chile y sal en polvo.
- Se pone suficiente Mango de manera vertical en el vaso.
- Una vez ya la Fruta en el vaso, se le agrega limón encima de esta, luego chamoy revuelto con chile y sal en polvo y por ultimo se le agrega un espolvoreado de chile en polvo Miguelito sobre la Fruta.
- Se le entrega al cliente con una servilleta alrededor del vaso.



Pepino:

- 1 Pepino Grande de preferencia
- Chamoy de la Marca Mega
- Chile y sal en polvo
- Limón Mexicano o Persa

Proceso de elaboración:

- Se corta por tiras el Pepino.
- A el vaso se le agrega por sus lados internos el chamoy revuelto con un poco de chile y sal en polvo.
- Se pone suficiente Pepino de manera vertical en el vaso.
- Una vez ya la Fruta en el vaso, se le agrega limón encima de esta, luego chamoy revuelto con chile y sal en polvo y por ultimo se le agrega un espolvoreado de chile en polvo Miguelito sobre la Fruta.
- Se le entrega al cliente con una servilleta alrededor del vaso.



Zanahoria:

- 2 o 3 Zanahorias de preferencia
- Chamoy de la Marca Mega
- Chile y sal en polvo
- Limón Mexicano o Persa

Proceso de elaboración:

- Se corta por tiras la Zanahoria.
- A el vaso se le agrega por sus lados internos el chamoy revuelto con un poco de chile y sal en polvo.
- Se pone suficiente Zanahoria de manera vertical en el vaso.
- Una vez ya la Fruta en el vaso, se le agrega limón encima de esta, luego chamoy revuelto con chile y sal en polvo y por ultimo se le agrega un espolvoreado de chile en polvo Miguelito sobre la Fruta.
- Se le entrega al cliente con una servilleta alrededor del vaso.



Machacados de Frutas:

Platano:

- 1 Plátano Roatan
- 1 lata de leche condensada la lechera (Aprox. 50g de cada Lata para una Porción)
- Vainilla al gusto
- Canela en Polvo
- Hielo Rasurado o Triturado
- Popotes, Vasos y Servilletas.

Proceso de elaboración:

- Se pone en el vaso el Plátano ya pelado.
- Con un utensilio de madera que llegue al fondo del vaso, se “machaca” la fruta.
- Se le agrega la primera capa de hielo y se le pone los primeros 25g de leche condensada.
- Se revuelve el hielo con la fruta y se le pone otra capa de hielo que sobresalga del vaso.
- Se le incorpora los 25g restantes de leche condensada, una pizca de vainilla, y se rocía con canela en polvo.
- Se sirve a la gente con su popote y servilleta alrededor del vaso.



Durazno en Almíbar:

- 1 Lata de Durazno en Almíbar previamente cortado en trozos
- 1 lata de leche condensada la lechera (Aprox. 50g de cada Lata para una Porción)
- Vainilla al gusto
- Canela en Polvo
- Hielo Rasurado o Triturado
- Popotes, Vasos y Servilletas.

Proceso de elaboración:

- Se pone en el vaso el Durazno Picado.
- Con un utensilio de madera que llegue al fondo del vaso, se “machaca” la fruta.
- Se le agrega la primera capa de hielo y se le pone los primeros 25g de leche condensada.
- Se revuelve el hielo con la fruta y se le pone otra capa de hielo que sobresalga del vaso.
- Se le incorpora los 25g restantes de leche condensada, una pizca de vainilla, y se rocía con canela en polvo.
- Se sirve a la gente con su popote y servilleta alrededor del vaso.



Fresa:

- 1/4 de Kg. de Fresas naturales peladas y lavadas sin el rabo, cortadas en trozos
- 1 lata de leche condensada la lechera (Aprox. 50g de cada Lata para una Porción)
- Vainilla al gusto
- Canela en Polvo
- Hielo Rasurado o Triturado
- Popotes, Vasos y Servilletas.

Proceso de elaboración:

- Se recomienda realizar un poco de miel de raspados con las fresas dentro de este jarabe para formar unas Fresas al estilo almibar.
- Se pone en el vaso la Fresa en almíbar ya Picada
- Con un utensilio de madera que llegue al fondo del vaso, se “machaca” la fruta.
- Se le agrega la primera capa de hielo y se le pone los primeros 25g de leche condensada.
- Se revuelve el hielo con la fruta y se le pone otra capa de hielo que sobresalga del vaso.
- Se le incorpora los 25g restantes de leche condensada, una pizca de vainilla, y se rocía con canela en polvo.
- Se sirve a la gente con su popote y servilleta alrededor del vaso.

Observación: Se puede manejar cualquier fruta de Temporada de preferencia que sean de pulpa suave, o en su defecto realizar el método antes señalado de la fresa para las frutas de pulpa más dura, como por ejemplo “el coco”, que esta en lugar de miel conformada por agua y azúcar se debe de realizar con leche y azúcar, ya introducido los pedazos de coco.



IX. LISTA DE INSUMOS O MATERIAS PRIMAS

- Etiquetas engomadas con el Logotipo del negocio para los vasos
- Vaso de 20 onzas (de plástico transparente cristalino o semicristalino)
- Vaso de 16 onzas (de plástico transparente cristalino o semicristalino)
- Vaso de 12 onzas (de plástico transparente cristalino o semicristalino)
- Vaso de 9 onzas (de plástico transparente cristalino o semicristalino)
- Servilletas
- Popotes
- Azúcar morena
- Agua purificada
- Fruta
 - Tamarindo
 - Fresa
 - Mango
 - Ciruela Seca
 - Piña
 - Guayaba
 - Duraznos
 - Jícama
 - Mango
 - Pepino
 - Zanahoria
 - Plátano
 - Coco
- Cerezas en almíbar (marraquiño)
- Coco rayado
- Chispas de chocolate
- Pasas (uva pasas)
- Cucharas para raspados
- Charolas porta vasos de cartón (para los raspados para llevar)
- Miguelito en polvo



- Salsa Chamoy (marca Mega)
- Salsa de chile con timón (marca Amor)
- Esencias
 - Fresa
 - Mango
 - Piña
 - Durazno
 - Guayaba
 - Piña Colada
 - Plátano
 - Coco
 - Pistache
 - Rompope
- Limón natural verde (colima ó mexicano)
- Leche evaporada Carnation Clavel (Nestlé)
- Leche condensada La Lechera (Nestlé)
- Cajeta
- Queso crema Philadelphia (Kraft)
- Bolsas para basura
- Chile con limón en polvo
- Papel sanitario
- Jabón de tocador
- Detergente para limpieza
- Aromatizante del ambiente (olor vainilla estimula el apetito)



X. LUGARES DE ABASTECIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS

- Los lugares donde se compra todo lo que se utiliza en este negocio de los raspados es:
 - Mercados de frutas y verduras
 - Supermercados de la localidad
 - Dulcerías de la localidad
- **Nota Muy Importante:**
 - No olvide que el margen de utilidad del negocio de los raspados está directamente ligado con los precios que se consiguen con los proveedores
 - Por lo tanto, es importante revisar todos los proveedores posibles y seleccionar a los que tengan los mejores precios.



Web Propiedad de Este Curso



Por Carlos Sipán Fernández © –2009

Queda Prohibida la Venta total o parcial de este **e-book, manual o material** en ninguna web, ni mucho en menos en mercadolibre, ni entregarla como parte o regalo para otro producto, de un lugar que no sea:

<http://listado.mercadolibre.com.pe/ CustId 44600124 DisplayType G>

Y el vendedor que se lo venda sea **"LatinoenEbay"**

Por favor Estimado Lector, este Trabajo nos Cuesta Mucho Realizarlo pues es Original. Te Rogamos que no lo Entregues a Nadie.

Si se detecta la venta no autorizada o se detecta distribuyéndola en alguna web sin permiso se **procederá bajo ley**

Este producto esta protegido bajo derechos de propiedad intelectual

Si usted adquiere este producto de un sitio web o en mercadolibre que no sea:

<http://listado.mercadolibre.com.pe/ CustId 44600124 DisplayType G>

Y el nick del vendedor no sea "Latinoenebay"

Y su email no sea carloscael@hotmail.com

*Le ruego por favor lo denuncie al e-mail mencionado arriba, y lo denuncie a "LatinoenEbay" y le regalaré **GRATIS**, cualquier producto que Vea en mis artículos mencionados en el enlace que se ve arriba.*

LatinoenEbay © 2009

LatinoenEbay

Nueva Edición – 2009 Premium

¡Mantén Este Curso Actualizado!