

### PREPARO DO HOTDOG

#### 1 DESABILITAÇÃO



Na desabilitação retirar do freezer a quantidade média que será consumida no dia seguinte e colocar no refrigerador.

#### 2 HABILITAÇÃO DA ESTUFA



Na habilitação da estufa, colocar o hot dog 1 hora antes para o aquecimento do produto e a etiqueta de validade.

#### 3



Higienizar as mãos e colocar a luva descartável.

#### 4



Retirar o dog da estufa depois de 1 hora e abrir o pacote de proteção do produto. Em seguida, colocar o guardanapo na embalagem que será servido o *dog*.

#### 5



Colocar o produto na balagem. Em seguida, adicionar o queijo cheddar sobre a salsicha.

#### 6



Salpicar sobre o cheddar, 10 gramas de bacon bits utilizando o medidor de sal.

#### 7



Oferecer ao cliente: sachês de mostarda, catchup e maionese.

#### 8



Servir o cliente.

### RECEITA DO HOT DOG

#### INGREDIENTES

1 unidade de pão com salsicha  
1 botão de queijo cheddar (60 gramas)  
10 gramas de *bacon bits*  
Sachês de maionese, catchup e mostarda (1 de cada)



#### MODO DE PREPARO:

Na desabilitação, retirando do freezer, a quantidade média de hot dog que será consumido no dia seguinte e colocar no refrigerador. Na habilitação, colocar o dog na estufa com 1 hora de antecedência para servir ao cliente.

**NOTA:** Verificar de hora em hora, se a bandeja da estufa está com água no recipiente e sempre manter abastecido.

### INFORMAÇÕES IMPORTANTES



Receber o produto do fornecedor congelado e colocá-lo diretamente no freezer.



Na habilitação, abastecer a estufa de hot dog com o respectivo produto com 1 hora de antecedência para servir ao cliente.



Não deve estar machucado, com fungos ou bolor.



Respeitar a temperatura correta da estufa em 140°F ou 60°C por período máximo de 4 horas.

#### VALIDADE

Bacon bits: 30 dias após aberto  
Cheddar: 7 dias após aberto  
Hot dog: 3 dias após refrigerado  
Hot dog: 4 horas na estufa

### ATENÇÃO!

É extremamente proibido usar o microondas no processo de preparo.



## AUTORIZAÇÕES

	NOME	CARGO	ASSINATURA
Elabora	Rodrigo Fernandes de Souza	Consultor de Processos	
Revisa	Robson Feltrim	Gerente de Operações	
Aprova	Plablo Billard	Diretor de Operações	

## TABELA DE MUDANÇAS

Revisão	Descrição de Mudanças	Data
00	Documento Original	29/05/2020

## TABELA DE MUDANÇAS

Documentos Vigentes	Chave

