



Cinépolis VIP[®]

**RECETAS
CRISPETAS
REGION ANDINA COLOMBIA
RA-GR-CRISP-VIP-01**

Equipos



Palomera Gold Medal



Palomera Cretors

Materias Primas



Aceite Vegetal (cantidad inyectada en automático)



Maíz



Saborizante Caramelo



Saborizante Mantequilla

Utensilios



Medidor de Maíz Gold Medal Al ras 900g



Medidor de Maíz Cretors Al ras



Cucharon de Maíz



Medidor saborizante Al ras (30 gramos)



Contenedor Saborizante



Canastas Palomitas



Separadores

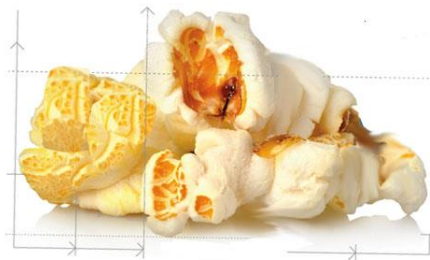
Insumos

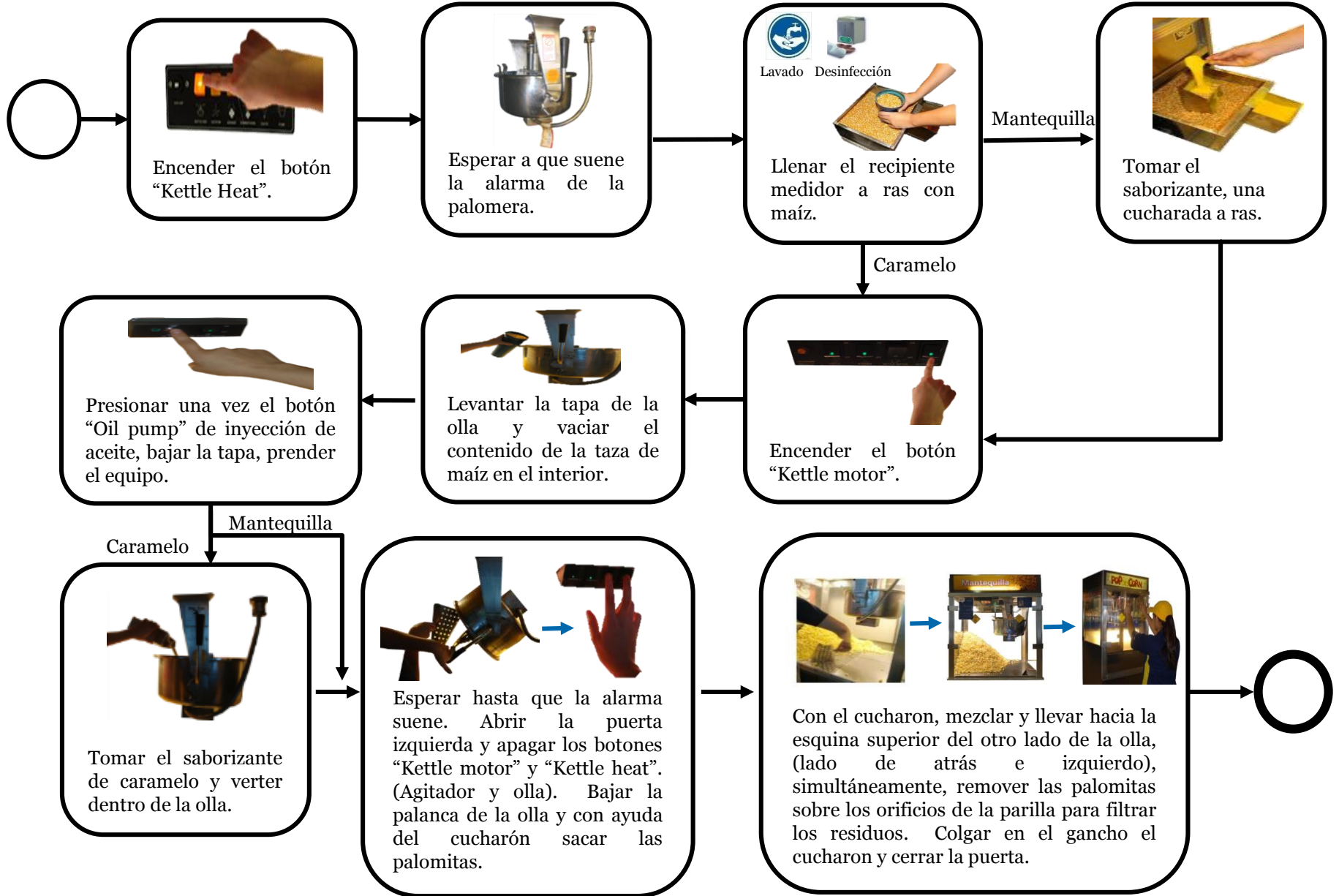
INGREDIENTES Y CANTIDADES

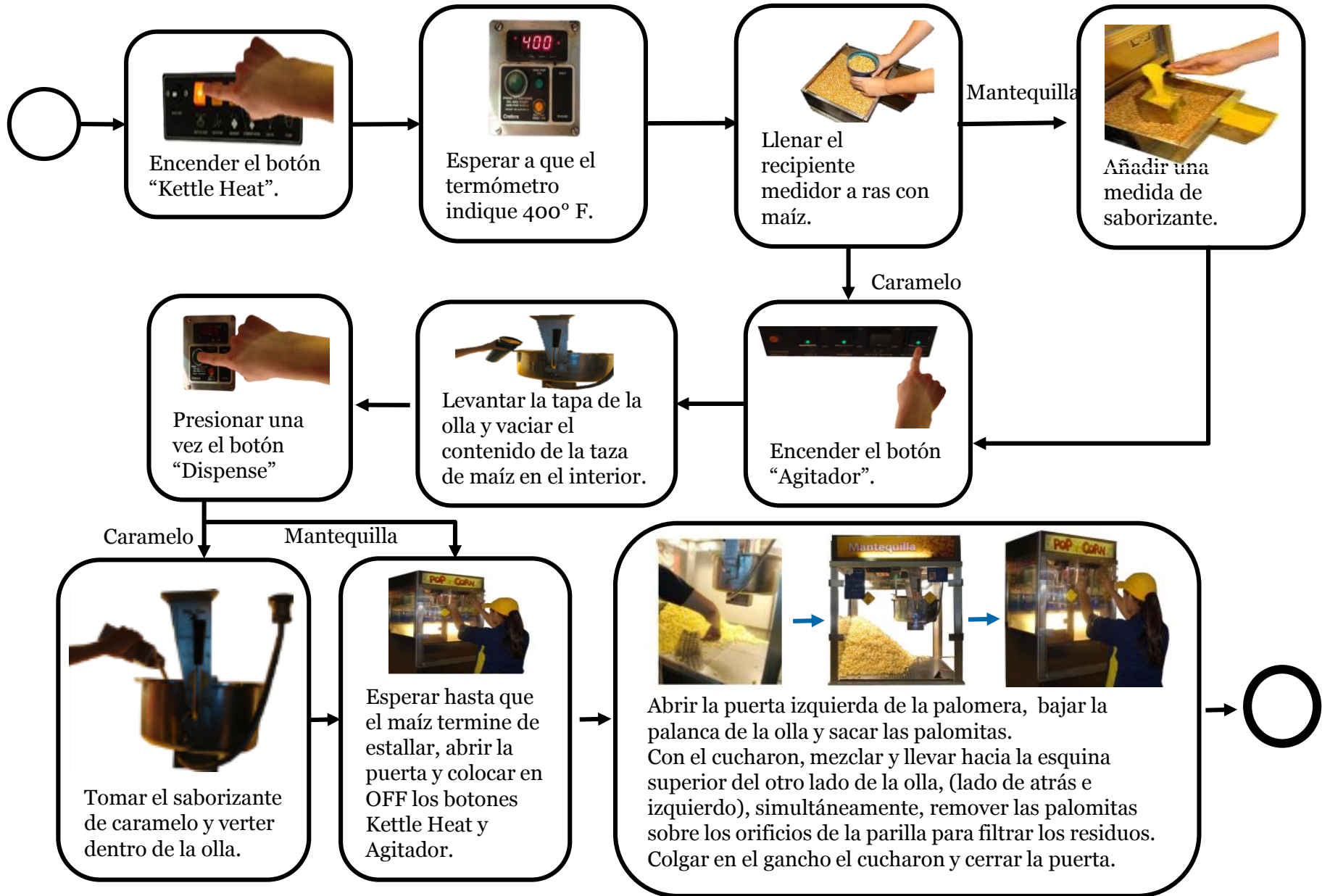
MATERIA PRIMA / PRODUCTO	MAÍZ		ACEITE VEGETAL		SABORIZANTE MANTEQUILLA		SABORIZANTE GLAZE POP	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
PALOMITAS MANTEQUILLA	400 g	900 g	125 ml	250 ml	15 g	30 g	----	----
PALOMITAS ACARAMELADAS	400 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	397 g	794 g
PALOMITAS LIGHT	400 g	900 g	ACEITE DE CANOLA 150 ml	ACEITE DE CANOLA 300 ml	15 g	30 g	----	----

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor







Tamaños



170 oz



130 oz



45 oz

Variedades



Mix



Mantequilla

Las palomitas deberán estar crujientes

Las palomitas no deberán tener sabor a quemado



La mayoría de las palomitas deberán estar completas

Las palomitas no deberán estar frías al momento de la entrega al consumidor

Sabor Mantequilla: Palomitas de maíz elaboradas con ingredientes de primera calidad y adición de sabor mantequilla.

1



Toma una canasta del tamaño elegido por el cliente, armarla sin tocar el interior.

2



Llenado: Abrir el gabinete superior de la maquina de palomitas correspondiente.

3



Servir las palomitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas, no golpear con el cucharón.

4



Verificar que se encuentren copeteadas.

5



Cerrar las puertas de la palomera.

6



Entregar al cliente la canasta/vaso con palomitas

7



Palomitas Mix: cuando hay separador, colocar un separador al interior de manera diagonal.

8



Sin separador: Inclinarse la canasta, servir las de mantequilla, desplazar la canasta y servir caramelo.

9



Mix: Servir las palomitas en la segunda mitad de la canasta sin presionarlas.

10



El producto debe quedar copeteado, no apretado. A veces se mezclan los sabores un poco, lo que es normal.

Tamaños



170 OZ



130 OZ



45 OZ

Variedades



Mix



Solo acarameladas



Textura

Las palomitas deben estar crujientes y separadas entre si.



Tamaño

La mayoría de las palomitas deben estar completas



Sabor

Las palomitas no deben tener sabor a quemado



Temperatura

Las palomitas deben estar tibias, y no frías al entregar al cliente.

1



Toma una caja de palomitas del tamaño elegido por el cliente, no tocar el interior.

2



Abrir el gabinete superior de la maquina de palomitas correspondiente.

3



Servir las palomitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas, hasta llenar.

4



Verificar que se encuentren copeteadas, no apretadas.

5



Cerrar las puertas de la palomera.

6



Entregar al cliente la canasta/vaso con palomitas

7



En el caso de palomitas mix, seguir el mismo proceso establecido en la guía de palomitas de mantequilla mix.

8



Las manos deben estar limpias y desinfectadas. de acuerdo a la guía rápida de lavado de manos.