

PENDIENTES ENSALADA TROPICAL

- 1. Definir la receta de la vinagreta de melón porque la información levantada en fontanar,, ya no es con melón, sino con Durazo. Definir el nombre.**
- 2. Definir cuanta vinagreta ase va a elaborar , su tiempo de vida.**
- 3. Definir velocidad en la licuadora y tiempo.**
- 4. Adquirir vaso medidor para los 20 ml de vinagre**



Cinépolis VIP®

RECETAS

ENSALADA TROPICAL

REGION ANDINA COLOMBIA - FONTANAR

RA-GR-ENTR-VIP-03

Ingredientes para un Plato

60 g de Manzana Verde

10 gramos de Queso Parmesano

60 g de Mango Tommy

45 g de Fresas Grandes (2-3 unidades)

2 Tajadas de Jamón de Pavo

[Vinagreta de Melón](#)

20 gramos de Lechuga Verde

20 gramos de Lechuga Morada

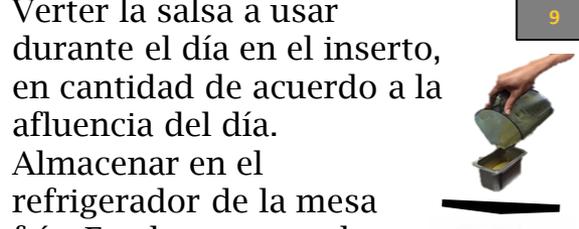


Vinagreta de Melón – Receta

Durazno	Vinagre Blanco	Almibar de Durazno	Mayonesa
2 mitades	20 ml	20 gramos	100 g



Pre-elaboración: Vinagreta de Melón

 <p>1</p> <p>Agregar 100 gramos de mayonesa en la licuadora con la ayuda de un cucharón.</p>	 <p>2</p> <p>Medir 100 ml de almibar de durazno en un vaso medidor.</p>	 <p>3</p> <p>Agregarlo el almibar en la licuadora</p>
 <p>4</p> <p>Agregar 2 tajadas de durazno en mitades.</p>	 <p>5</p> <p>Agregar 20 ml de vinagre blanco.</p>	 <p>6</p> <p>Colocar en la licuadora y cerrar .</p>
 <p>7</p> <p>Licuar por mmm en el nivel mmm hasta que la mezcla sea homogénea.</p>	 <p>8</p> <p>Almacenar en recipiente plástico hermético.</p>	 <p>9</p> <p>Verter la salsa a usar durante el día en el inserto, en cantidad de acuerdo a la afluencia del día. Almacenar en el refrigerador de la mesa fría. En el momento de entregar al cliente, servir por separado en blíster.</p>



Alistamiento de Lechugas



Lechuga Crespa Morada



Lechuga Crespa Verde

1



Recibir la lechuga limpia, sin tierra, sin presencia de contaminación y en buen estado. No debe tener hongos.

2



Mantener la lechuga almacenada en refrigeración, en su empaque original.

3



Tomar la lechuga y cortar las hojas del tamaño requerido con la mano. El alistamiento de la cantidad de hojas depende de la afluencia del día. Alistar solo las hojas utilizadas para el día.

5



Lavar las hojas de lechuga siguiendo la técnica vigente de lavado de vegetales.

6



La lechuga debe estar perfectamente seca, para lo cual, se debe colocar en papel absorbente y posteriormente en un escurridor. Dejar las hojas de lechuga en el escurridor hasta la preparación del plato. Si están secas se pueden colocar en un recipiente plástico.



Alistamiento de Fresas



1

Previamente lavar y desinfectar las fresas siguiendo la técnica de lavado de frutas y verduras vigente.



2

Quitar la punta blanca de la fresa, por el lado de la hoja.



3

Cortar cada fresa por la mitad (a lo largo de estas).

4

Tomar cada mitad y cortarla de nuevo, para obtener cuartos de cada fresa, es decir 4 cascos por cada unidad de fresa.



5



Dejar listas para elaborar la ensalada.

Preferiblemente se deben utilizar fresas grandes, y deben estar maduras, de color rojo, sin presencia de hongos o danos externos.

Alistamiento de Tiras de Mango Tommy



1

Pelar el mango completamente con un cuchillo pequeño. El mango debe quedar sin ningún pedazo de cáscara.



2

Colocar el mango pelado acostado en la tabla para empezar a cortarlo.



3

Cortar el mango en láminas delgadas.



4

Cuando el cuchillo se tope con la semilla, voltear el mango y seguir tajando la otra parte.



5

Cortar tiras de mango, y posteriormente cuadrados, estos deben ser de grosor y tamaño uniforme.



6

Almacenar en recipiente plástico en la mesa fría.



Se debe solo alistar la cantidad de mango a utilizar en un día, para evitar que pierda frescura y se afecte el color.



Elaboración/Ensamble de la Ensalada



1

Colocar una hoja de lechuga morada previamente lavada y hacerla trozos pequeños con la mano.



2

Tomar una lechuga verde previamente lavada y trozarla en pedazos pequeños.



3

Agregar con una cuchara los cuadritos de mango sobre las hojas de lechuga.



4

Previamente lavar y desinfectar las manzanas según la técnica de lavado de frutas y verduras vigente.

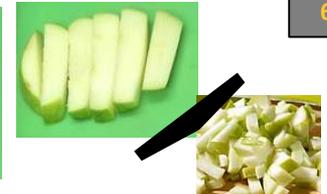


5

Cortar la manzana por la mitad y después tomar cada parte y cortar en cascos medianos.



6



Cortar la mitad de una manzana en cascos y posteriormente en cuadritos.



7

Agregar los cuadritos de manzana, colocándolos en toda la superficie.



8

Adicionar las fresas, colocando los cascos distribuidos uniformemente por toda la ensalada, y de forma que resalten.



9

Colocar las fresas alrededor del plato en sentido vertical, aproximadamente 7 a 8 cascos.

Guardar la mitad sobrante de manzana. Para hacer otra ensalada, primero cortar una tajada muy delgada y desecharla, esto para quitar la parte oxidada.





Elaboración/Ensamble de la Ensalada



10

Tomar media tajada de jamón de pavo y doblarla como un cartucho. Colocar hacia el centro del plato, entre la fruta.



11

Hacer lo mismo con la tajada y media restante, acomodando el jamón en el centro en cartucho abierto hacia arriba.



12

Agregar 10 gramos de queso parmesano. Espolvorear el queso por toda la superficie de la ensalada, asegurando que quede bien distribuido.



13

Servir en un vaso oncerto plástico la salsa de melón y tapar.



14

Entregar al encargado de la mesa de ordenes o colocar en la barra de distribución.



15

El encargado de la mesa de ordenes debe colocar los complementos: Tenedor y servilleta. Dar al corredor para entregar al cliente.

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	27/10/2015
02	Se cambia la presentación del producto. Se modifican gramajes de materias primas. Se agrega la vinagreta de melón, la tortilla, algunas lechugas. Se elimina la pechuga de pollo y se agrega mortadela de pavo. Se elimina la mayonesa como acompañamiento.	16/10/2015
03	Se modificó en la diapositiva numero dos las cantidades y los ingredientes a utilizar , en la diapositiva numero 3 se quita el paso de agregar miel, la mostaza Dijon y el Durazno. Se elimino la canastilla como base para elaborar la ensalada. Se elimino el tomate, que era base de la canastilla. Se eliminó el apio como ingrediente de la ensalada. Se eliminaron las uchuvas Se eliminaron 2 tipos de lechugas Se cambió el gramaje de la manzana. Se cambió el gramaje del mango. Se modifiko la vinagreta de melón. Se eliminó la tortilla. Se elimina el alistamiento previo de la manzana y su método de conservación, por la elaboración de los cuadros a la minuta. Se cambia la vinagreta de melón.	30/03/2018

Cláusula de Confidencialidad Scanton

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Scanton, S.L. Sociedad Unipersonal Inc. (“**Scanton**”) y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Scanton, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Scanton o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Scanton que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Scanton. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

