

**GUÍA RÁPIDA
CHICKEN POP
REGION ANDINA – PANAMA**

RA-GR-CHIP-TRA-01

Chicken Pop

RA-GR-CHIP-TRA-01



Presentación

Completo, superficie integra, sin roturas y completo



Sabor

De buen sabor, sin olores y sabores extraños



Color

Dorado, no crudo, ni pálido o quemado.

1

Tomar la porción de Chicken Pop del congelador, siguiendo PEPS. Cada porción debe estar marcada con nombre del producto, fecha de porcionado, fecha de vencimiento e iniciales del responsable de porcionado y su peso debe ser de 280 gramos.



Lavarse las manos de acuerdo a la [Técnica de lavado de manos](#).

2



3



Verificar que la freidora tenga una temperatura de 350°F-180°C (si el foco rojo esta encendido es porque no tiene la temperatura correcta, se debe entonces esperara a que se apague).

4



Colocar el producto en la canastilla, sin que esta se encuentre en contacto con el aceite.

5



Sumergir la canastilla en el aceite de la freidora.

6



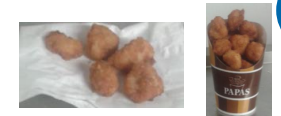
Esperar 30 segundos a que se fría el producto. Sacar la canastilla y agitarla 3 veces para despegar el producto y sumergir la canastilla nuevamente en la freidora.

7



Esperar 1 1/2 a 2 1/2 minutos para terminar de freír el producto, sacar la canastilla y colgarla en los ganchos de la freidora por 10 segundos para escurrir. El tiempo depende del tipo de freidora del conjunto.

8



Dejar escurrir otros 10-20 segundos en papel absorbente y servir con la ayuda de pinzas . Si es para el cine tradicional servir en empaque de cartón, si es el VIP servir en plato de porcelana.