

**GUÍA RÁPIDA
YUQUITAS RELLENAS
REGION ANDINA – PERÚ**

RA-GR-TEA-TRA-01

Yuquitas Rellenas de Queso Mozzarella

RA-GR-PTL-TRA-01



Sabor

De buen sabor, sin olores y sabores extraños



Color

Dorado, no crudo, ni pálido o quemado.



Presentación

Completo, con 7 unidades por porción.



1

Lavarse las manos de acuerdo a la Técnica de lavado de manos.



2

Sacar del congelador el producto cuando se va a preparar, retirando las porciones necesarias. Si quedan tequeños en el envase, cerrar bien y almacenar de nuevo en congelación.



3

Con la ayuda de pinzas metálicas, tomar el producto y colocarlo en la canastilla de freído, teniendo cuidado que la temperatura sea la adecuada (360°F-180°C).



4

Dejar en la freidora por 2 ½ minutos.



5

Verificar que el color sea el adecuado, doradas.



6

Retirar de la freidora, con la ayuda de pinzas metálicas. Colocar debajo papel de cocina para que escurra y el papel absorba el exceso de aceite.



7

Servir en el recipiente de papas, 7 unidades, con ayuda de una pinza metálica y colocando el producto verticalmente, y los siguientes recostados.



8

Entregárselo al cliente como se indica en la Técnica de Ventas de Cinecafé – **Coffee Tree**.

Recepcion y Almacenamiento

1) Conteo Ágil de la Mercadería:

Se sugiere que los productos sean contabilizados en el siguiente orden, para preservar la cadena de frío, en aquellos que pueden ser más susceptibles de dañarse por este proceso:

1. Tequeños
2. Yucas Rellenas

2) Manipulación cuidadosa durante recepción:

Durante el conteo de unidades, se debe tener especial cuidado en la manipulación, evitar lanzar o colocar bruscamente las unidades contabilizadas, pues los congelados, son susceptibles de romperse o dañarse.

Si durante la recepción, los productos son previamente colocados en Javas o Tapers para luego almacenarse, se debe evitar forzar la capacidad de los recipientes, ya que esto hará que los productos sean almacenados a presión y estos se dañaran inevitablemente.

3) La espera antes del almacenamiento, Mercadería en Transito:

Generalmente, el conteo de los productos se realiza a temperatura ambiente, por ello, debemos evitar que la mercadería este en transito por mucho tiempo, esto se logra mediante un conteo ágil y organizado.

Debemos evitar que los productos adopten la temperatura del ambiente, por lo cual, no deben estar por más de 10 minutos fuera de congelación, durante el proceso de recepción.

Recepcion y Almacenamiento

Generalidades:

1. Mantener las cámaras de congelación siempre cerradas, cuando estas no se estén utilizando.
2. La temperatura de las cámaras para productos congelados debe estar por debajo de los -15 grados centígrados.
3. Se debe evitar que los productos congelados estén expuestos a cambios de temperatura antes de ser preparados. Para lograr esto, el producto debe pasar directamente de congelación a cocción. Además, se debe evitar cambiarlos temporalmente de su sitio de almacenaje, así como evitar cambios de temperatura dentro de las cámaras de almacenaje.

Merma

El porcentaje de merma puede oscilar entre 1% y 2%, está estrictamente relacionado con la manipulación del producto durante el proceso de preparación o almacenamiento incorrecto (cajas destapadas, P.E.).