

**GUÍA RÁPIDA
DEDOS DE QUESO MOZARELA
REGION ANDINA – PANAMA**

RA-GR-DQM-TRA-01

Dedos de Queso Mozzarella

RA-GR-DQM-TRA-01



Presentación

Completo, con 6 unidades por porción, superficie integra, sin roturas y completo



Sabor

De buen sabor, sin olores y sabores extraños



Color

Dorado, no crudo, ni pálido o quemado.

1



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

Tomar la porción de dedos de Queso Mozzarella del congelador (6 unidades). Los dedos de queso deben estar marcados con fecha de recibo y fecha de vencimiento.



2



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

3



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

4

5



Sumergir la canastilla en el aceite de la freidora.

6



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

7



Esperar 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.

8



Dejar escurrir otros 10 segundos en papel absorbente y servir con la ayuda de pinzas .