

**GUÍA RÁPIDA
TEPEKEÑOS
REGION ANDINA – PANAMA**

RA-GR-TEP-TRA-01

SABORES

Original Queso Blanco
Queso Suizo
Queso Americano
Queso Gouda
Gourmet Chocolate
Dulce de Leche



Presentación

Completo, superficie integra,
sin roturas y completo.
5 Unidades por porción.



Color

Dorado, no crudo, ni
pálido o quemado.



Sabor

De buen sabor, sin olores y
sabores extraños

1



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

2



Tomar el tepekeño del sabor elegido por el cliente del
congelador, siguiendo PEPS. . Deben haber 5
unidades por porción y se debe marcar con la fecha
de recepción y la fecha de vencimiento.

3



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

4



Tomar la porción de 5 tequesitos
congelados y separarlos. 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 frían los tepekeños.

7



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 .