

GUIA RÁPIDO
COXINHA DE FRANGO COM
CATUPIRY
BRA – GR – PQ

cinépolis.

1



PRÉ AQUECIMENTO 180°



Pré aquecer o forno à 180°C por 15 minutos entre uma fornada e outra.

2

PREPARO



Preparar a área de trabalho deixando-a livre para uso.

IMPORTANTE: Para iniciar o processo de preparo, a forma precisa estar devidamente higienizada conforme o **Guia rápido limpeza forno de pão de queijo**.

3



Colocar a luva descartável.

4



Retirar o pacote de coxinhas do freezer e colocar no refrigerador

NOTA: Após retirado do freezer a validade é de 12 horas

5



Colocar no máximo 2 porções por formas

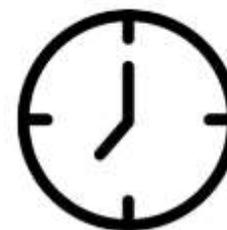
NOTA: Manter distância entre uma coxinha e outro para não grudar.

6



Ligar o forno e certificar se o botão de ventilação e o de giro estão acionados.

7



15 minutos à
160°

Assar porção de coxinha: Girar o botão temporizador sentido horário considerando 15 minutos a 160°

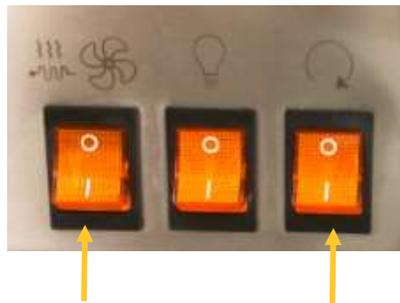
8



Colocar a forma com as coxinhas no forno somente quando a luz que indica a temperatura apagar.

NOTA: As coxinhas só podem ser assadas descongeladas.

9



Quando soar o alarme, desligar os botões de ventilação e giro e retirar a forma com as coxinhas .

10



Retirar a bandeja de coxinhas do forno.
NOTA: Usar a luva térmica conforme imagem.

11



Aguardar 5 minutos para iniciar o porcionamento.
NOTA: Elas estarão quentes e poderão amassar durante o porcionamento.

12

PORCIONAMENTO



Colocar 08 coxinhas em cada petisqueira.

13

Produto: Coxinha	Lote: 02010
Marc: Forno de metal	97
Fabricação: 11/01/23	Wnc Fabricação: 11/06/23
Manipulação: 11/01/23	Wnc Manipulação: 11/01/23
Hora de Manipulação: 16:30	
Hora de Vencimento: 20:30	



Validade de 4 horas

Antes de porcionar, certifique se as embalagens contêm horário da manipulação e data de vencimento.

14

ABASTECIMENTO DA ESTUFA



Abastecer na mesma estufa do pão de queijo, respeitando os critérios PVPS (primeiro que vence é o primeiro a sair) colocando-os de cima para baixo.

15



Manter sempre abastecido a bandeja com água para não ressecar o produto.

16



Manter a estufa de pão de queijo na temperatura de 65°C.

17



Colocar ketchup no potinho. o segundo espaço é para adicional de extra cheddar ou ketchup.

18



Pegar a porção de coxinha na estufa.

19



Entregar ao cliente a porção de coxinha com o potinho de ketchup.

IMPORTANTE: O potinho de ketchup acompanha a porção de coxinha nas vendas individuais do produto, vendas de combos ou max combos.

MAXIMIZAÇÃO: Aproveite a oportunidade de venda e maximize o pedido oferecendo mais cheddar.

NOTA: Prazo de validade da bolsa de queijo Ricos (seja aberta ou fechada no dispenser): 07 dias corridos.

Ketchup validade de um mês após aberto

INFORMAÇÕES IMPORTANTES**TEMPERATURA 180°C**

Pré Aquecer o forno à 180°C por 15 minutos entre uma fornada e outra

CONSERVAÇÃO DO PRODUTO

Receber o produto do fornecedor congelado e colocá-lo diretamente no *freezer*.

ENTREGA DO PEDIDO AO CLIENTE

O potinho de *ketchup* acompanha a porção de coxinha nas vendas individuais do produto, vendas de combos ou max combos.

**QUALIDADE**

Apresentar na cor dourada, textura macia e assado por dentro

**VALIDADE 4 HORAS**

As coxinhas depois de colocado na estufa tem validade de 4 horas