

RECETA
ELABORACION DE CHICKEN POP
REGION ANDINA – PERÚ

RA-GR-CHPO-PE-01

Chicken Pop

Elaboración

RA-GR-CHPO-PE-01



Color/Sabor

Dorados, característico de un producto freído, no quemado. Sabor característico.



Textura

Crujiente, suave, con cobertura resistente.



Tamaño

Deben estar completos.



1

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



2

Calentar aceite en freidora a 360 °F o 180 °C .



3

Verter la porción establecida de producto congelado en la canastilla, directo en aceite previamente caliente.



4

Esperar a que la cocción de producto sea el adecuado, sacar la canastilla y colgarla en los ganchos de la freidora por 10 segundos para escurrir .



5

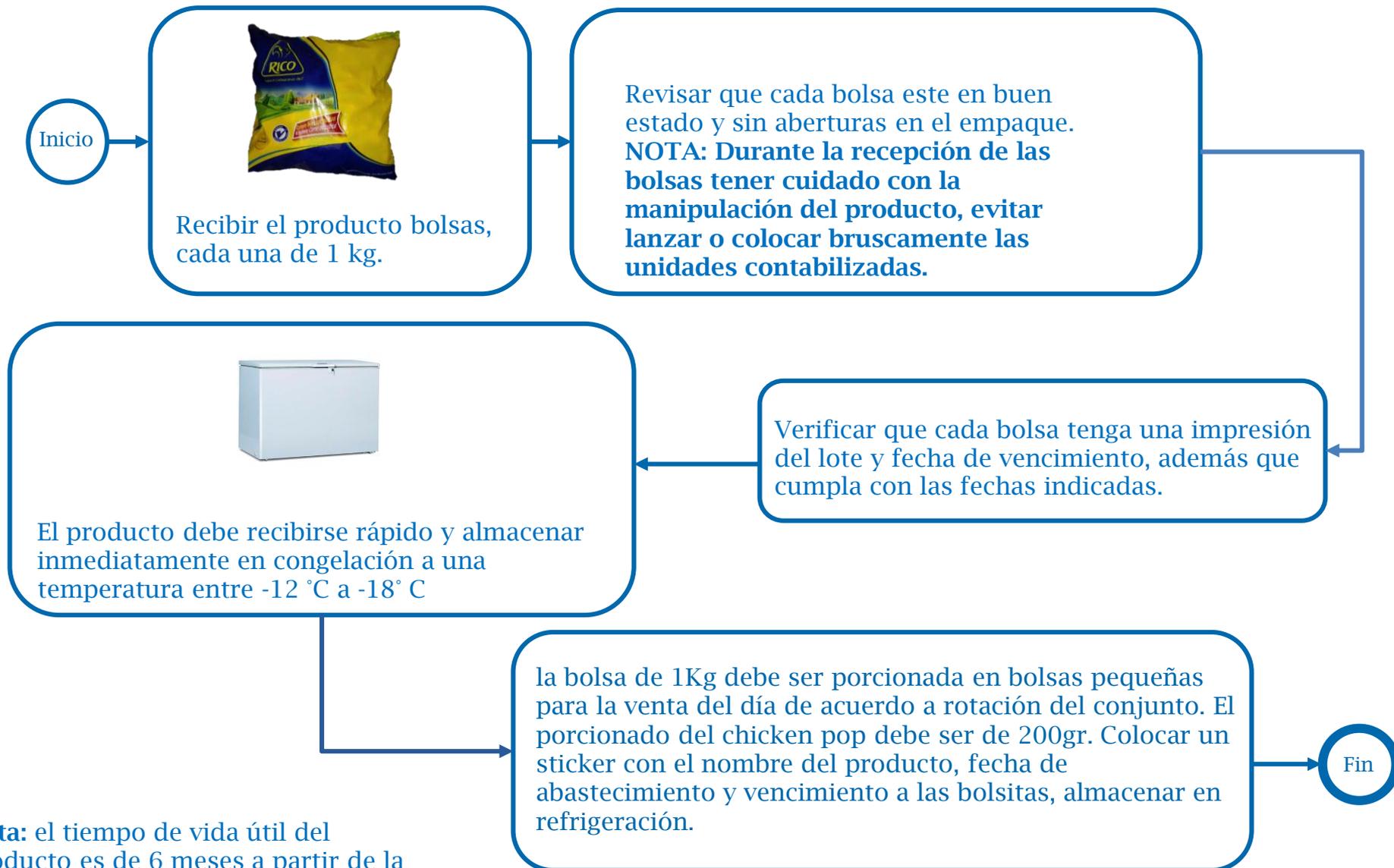
Retirar de la freidora vaciando el chicken pop de la canastilla a una bandeja de acero inoxidable y echarle sal.



6

Servir el producto de forma vertical con ayuda de la espátula. El producto debe estar dorado, no crudo (color pálido) ni quemado

ANEXOS



Nota: el tiempo de vida útil del producto es de 6 meses a partir de la fecha de fabricación.

Chicken Pop
Control de Cambios
RA-GR-CHPO-PE-01

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	19/10/2018

Chicken Pop
Clausula de Confidencialidad
RA-GR-CHPO-PE-01

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de **“Información Confidencial”** toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

