

MINI HAMBÚRGUER



1



Higienize as mãos conforme processo padrão

2



A chapa deve estar untada e em temperatura de **250°**

3



Retire o hambúrguer do freezer e o coloque na chapa

4



Tempere com 2 salpiques da mistura de sal e pimenta e deixe grelhar por **2:35 minutos** sem apertar ou tampar

5



Vire os hamburguer, tempere com mais 2 salpiques da mistura de sal e pimenta e deixe grelhar por **2:15 minutos** sem apertar ou tampar

6



Acrescentar 1 fatia de queijo cheddar dobrada em 4 partes em cada hambúrguer, tampe com o abafador de 30 a 40 segundos até o queijo derreter.

7



Aqueça os pães, colocando-os diretamente na chapa com a parte interna virada para a chapa e deixe-os no abafador pelo mesmo tempo do queijo.

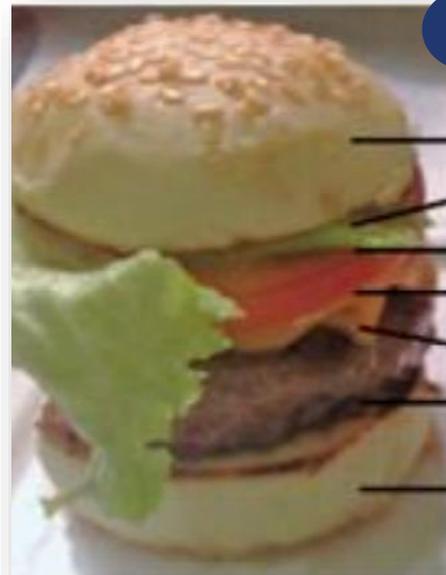


8

Colocar as batatas chips para fritar a **180°** por **2:30** minutos

- 7º- Pão coroa
- 6º- Alface
- 5ª- Picles
- 4ª- Tomate
- 3ª- Queijo Cheddar
- 2ª- Carne Hambúrguer
- 1ª- Pão base

Realizar a montagem do prato



9



10

Acrescente as batatas ao prato e o coloque na pista aquecida

INGREDIENTES: QTD/MEDIDA:

- Pães de hambúrguer: 4 unidades
- Hambúrguer: 1 unidade para cada pão
- Queijo cheddar: 4 fatias(1 para cada pão divididas em 4 partes)
- Alface fresca: 1 porção para cada pão
- Picles em conserva: 2 fatias para cada hambúrguer
- Tomate Italiano: 4 fatias (1 para cada hambúrguer)
- Batata Chips: 100grs
- Sal e pimenta (mistura): 2 salpiques de cada lado de cada hambúrguer

VALIDADES

- Hambúrguer: **30 dias** após aberto
- Queijo Cheddar: **5 dias após** aberto e 3 fatiado
- Batata Max Chips: **18 meses** após aberto.
- Pão: Conforme fabricante.
- Alface: **3 dias** após manipulado
- Tomate fatiado: **1 dia**
- Picles: **3 dias** após manipulado