

APOIO VISUAL RECEITAS E PREPARO  
MINI HAMBURGUER

BRA-AV-REC-PRE-CAPV-00

**cinépolis**

## MINI HAMBÚRGUERES



### TEMPERATURA DA CHAPA

Manter a temperatura a 260°C

### INGREDIENTES:

- |                                                            |                                                                                          |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Pães para hambúrguer              | 4 unidades                                                                               |
| <input type="checkbox"/> Hambúrguer                        | 1 unidade para cada pão                                                                  |
| <input type="checkbox"/> Alface fresca                     | 1 porção para cada pão                                                                   |
| <input type="checkbox"/> Picles de pepino (conserva)       | 2 fatias para cada hambúrguer                                                            |
| <input type="checkbox"/> Tomate Italiano (fatias inteiras) | 4 fatias (1 fatia para cada hambúrguer)                                                  |
| <input type="checkbox"/> Queijo cheddar                    | 4 fatias de 10 grs do queijo divididas em 4 partes, ou seja, 16 total (4 por Hambúrguer) |
| <input type="checkbox"/> Batata Chips                      | 100 grs                                                                                  |
| <input type="checkbox"/> Sal e pimenta (mistura)           | 2 salpiques de cada lado de cada hambúrguer                                              |

Saleirada (mistura de sal e pimenta do reino) 2 salpiques de cada lado do hambúrguer

Medida padrão de mistura: 300 grs de sal + 20 grs de pimenta do reino.

### QTD/MEDIDA:

### OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

Notas: Não se deve mudar de lado o hambúrguer na chapa/grill enquanto o tempo total de cada lado, não for atingido.

A chapa/grill deve ser untada com manteiga após a habilitação. Se necessário, untar mais vezes ao dia, pois ela não pode estar ressecada para uso.

O tomate deve ser o italiano, pois ele tem um diâmetro menor e a fatia deve ser inteira.

Observação: Não se deve borrifar os hambúrgueres com água e tampouco apertá-los e tampá-los, no processo de Grelhar e é importante respeitar o tempo de cada lado (usar timer) e balancear com a temperatura da chapa.

Nota: Não esquecer de entregar os 1 sachês de sal ao cliente.

### VALIDADE

Alface: 3 dias após manipulado.

Queijo Cheddar: 5 dias após aberto e 3 fatiado.

Batata Max Chips: 18 meses após aberto.

Pão: Conforme fabricante.

Picles: 3 dias após aberto.

Tomate: 1 dia após cortado.

## MINI HAMBÚRGUERES

## MODO DE PREPARO

Hab/Des: Retirar os pães de hambúrguer do freezer na desabilitação e levá-lo ao refrigerador. Porcionar 100 grs de Batata Max Chips e conservar em Freezer até o preparo.

Preparo: Retire os hambúrgueres congelados do freezer e coloque-os diretamente na chapa/grill e salpicar com 2 saleiradas da mistura sal e pimenta em cada minihambúrguer.

Fritar as batatas por 2:30 minutos a 180 graus.

Deixar grelhar por 2:35 segundos sem apertar ou tampar.

Virar os mini hambúrgueres, salpicar mais uma vez (agora do outro lado) com 2 saleiradas para cada mini hambúrguer e deixe-os por mais 2:15 na chapa/grill.

Quando o segundo tempo for atingido, colocar as 4 pedaços (equivalentes a 1 fatia fina) de queijo cheddar em cada hambúrguer e tampe-os com o abafador de 30 a 40 segundos até o queijo derreter.

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

Retirar os pães e montá-los da seguinte maneira: parte de baixo do pão, carne com queijo derretido, fatia de tomate italiano, picles e alface. Fechar o pão utilizando a outra parte dele e fixar um palito espeto Hamburger de 9 centímetros nele para garantir que ele não se desmanche ao servir o cliente.

Observação: Não se deve nunca levar os pães de hambúrguer para aquecer no microondas ou qualquer outro tipo de forno (inclusive MerryChef).

Não utilizar palito de dente para fixar o Hamburger.



Tipo do tomate:  
Italiano (fatia inteira)

