

GUIA RÁPIDO
RECEITAS E PREPARO PIZZAS

cinépolis

PIZZA PEPERONE



INGREDIENTES

- Pizza de pepperoni congelada

QTD/MEDIDA:

- 1. Unidade

OPCIONAL

- Ketchup sachê

VALIDADE

- Conforme o fabricante, 120 dias congelada a partir da data de fabricação

Nota: o pedido da pizza deve sempre acompanhar garfo e faca

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer e aquecer a pizza no forno merryChef selecionando a opção **Ciabatta veg 1uni e depois a opção aquecer +10.**

Pegue a pizza com pá e coloque diretamente no forno utilizando a rede.

Depois de aquecida, com a mesma pá retire a pizza do forno e coloca direto no prato.

Obs.:

A pizza pode ser servida em 4 ou 6 pedaços (sempre perguntar para o cliente durante a venda).

Ao sair do forno, a pizza deve ser mantida na pista aquecida.

EQUIPAMENTOS

1. O equipamento deve ser limpo constantemente para que não tenha nenhum tipo de resíduo.
2. Caso algum equipamento apresentante discaste ou algum tipo de corrosão INTERNA, (exemplo grande) importante abrir chamado junto a empresa Taylor para que a manutenção seja feita.
3. Filtro frontal deve ser limpo constantemente para evitar super aquecimento.
4. **Pista aquecida deve estar 100% funcionando com TODAS as lâmpadas. Essa parte do processo é chave para que o produto chegue ao cliente aquecida.**

TELA FORNO PARA PIZZA PEPERONE



PIZZA MARGHERITA



INGREDIENTES

- Pizza de Margherita congelada

QTD/MEDIDA:

1. Unidade

OPCIONAL

- Ketchup sachê

VALIDADE

Conforme o fabricante, 120 dias congelada a partir da data de fabricação

Nota: o pedido da pizza deve sempre acompanhar garfo e faca

MODO DE PREPARO

Retirar do freezer e aquecer a pizza no forno merryChef selecionando a opção **Ciabatta veg 1uni**.

Pegue a pizza com pá e coloque diretamente no forno utilizando a rede.

Depois de aquecida, com a mesma pá retire a pizza do forno e coloca direto no prato.

Obs.:

A pizza pode ser servida em 4 ou 6 pedaços (sempre perguntar para o cliente durante a venda).

Ao sair do forno, a pizza deve ser mantida na pista aquecida.

EQUIPAMENTOS

1. O equipamento deve ser limpo constantemente para que não tenha nenhum tipo de resíduo.
2. Caso algum equipamento apresentante discaste ou algum tipo de corrosão INTERNA, (exemplo grande) importante abrir chamado junto a empresa Taylor para que a manutenção seja feita.
3. Filtro frontal deve ser limpo constantemente para evitar super aquecimento.
4. **Pista aquecida deve estar 100% funcionando com TODAS as lâmpadas. Essa parte do processo é chave para que o produto chegue ao cliente aquecida.**

UTENSÍLIOS

Cortador de pizza



Compra local

Garfo e faca



Compra via processo
de utensílios