

GUIA RÁPIDO COZINHA

BRA-TRA-GR-CCA-00



Revisão e Recepção
de Alimentos



Lavagem de
Utensílios



Preparação de
Alimentos



Porcionamento de
Alimentos



Condimenteira e
Limpeza Geral



Providenciar Pedidos

Início



Intermediário



Fim



Atividade



Atividade com
ponto de controle



Fluxo



Decisão

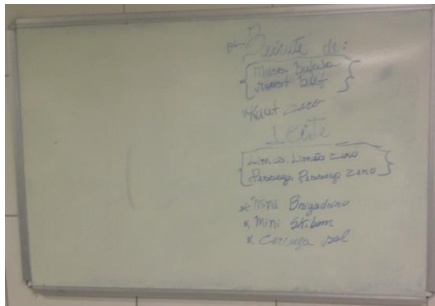




Revisar semanalmente se o abastecimento de verduras são suficientes para atender a demanda e se eles encontram-se em bom estado para consumo.
Nota: Verificar sempre a validade das verduras.



Revisar diariamente se o abastecimento de condimentos são suficientes para atender a demanda e se eles encontram-se em bom estado para consumo.

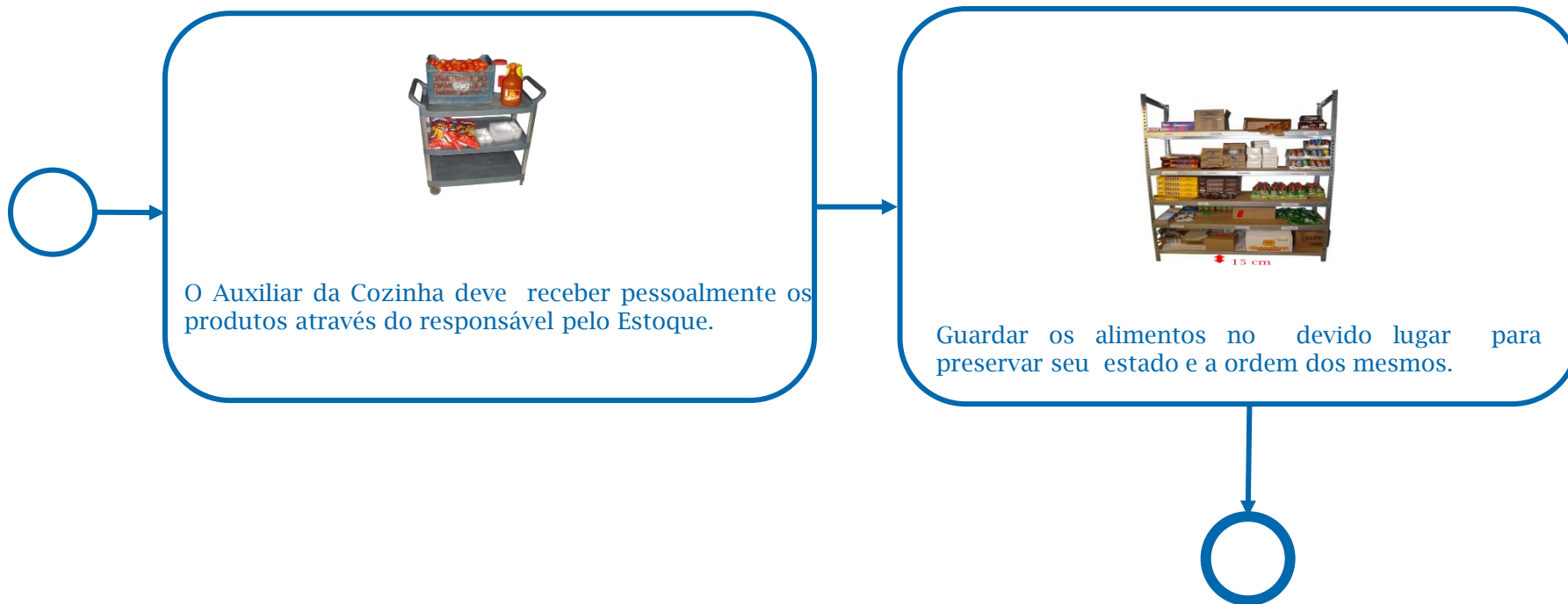


Anotar no quadro de Alimentos da Cozinha, os produtos faltantes para que o responsável pelo Estoque providencie o abastecimento



Revisar diariamente se o abastecimento de congelados são suficientes para atender a demanda.
Nota: Verificar sempre a validade dos alimentos.

Nota: A luva de látex deve ser utilizada na limpeza de equipamentos e utensílios quando obtiver contato com produtos corrosivos.





Lavagem de Utensílios






Lavagem e Higienização



Corte



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Encher o recipiente com o produto Sumaveg (solução: 1 caneca dosadora para cada 20L de água).



Mergulhar os tomates que serão utilizados e deixar em imersão de 10 a 15min.



Enxaguar individualmente os tomates e as folhas de alface na água corrente e deixá-los secar ao ar livre.



Lavar as folhas do alface individualmente na água corrente. Em seguida, colocar o alface em um recipiente com o produto Sumaveg (solução: 1 caneca dosadora para cada 20L de água). Deixá-lo mergulhado em imersão de 10 a 15min.





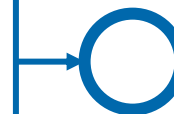
Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.




Lavar as mãos, segundo o indicado na Técnica de Lavagem de Mãos. Em seguida, colocar as luvas de plástico.




Pegar tábua e a faca limpas e higienizadas e colocá-las na mesa de trabalho.
Tábua: Lavá-la com o produto Suma D27 utilizando uma escova. Enxaguar na água corrente, e em seguida, deixar imersa no produto Sumaveg (solução: 1 caneca para cada 20L de água) por pelo menos 10 minutos.
Faca: Lavá-la com o produto Suma D27.







Pegar o tomate lavado e higienizado, conforme o procedimento de Lavagem e Higienização.




Cortar o tomate na metade.




Para recheiar o Mini Hambúrguer:
Cortar o tomate em fatias finas e repetir com a outra metade.




Inerir os tomates em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis. Até 3 dias corridos para consumo).



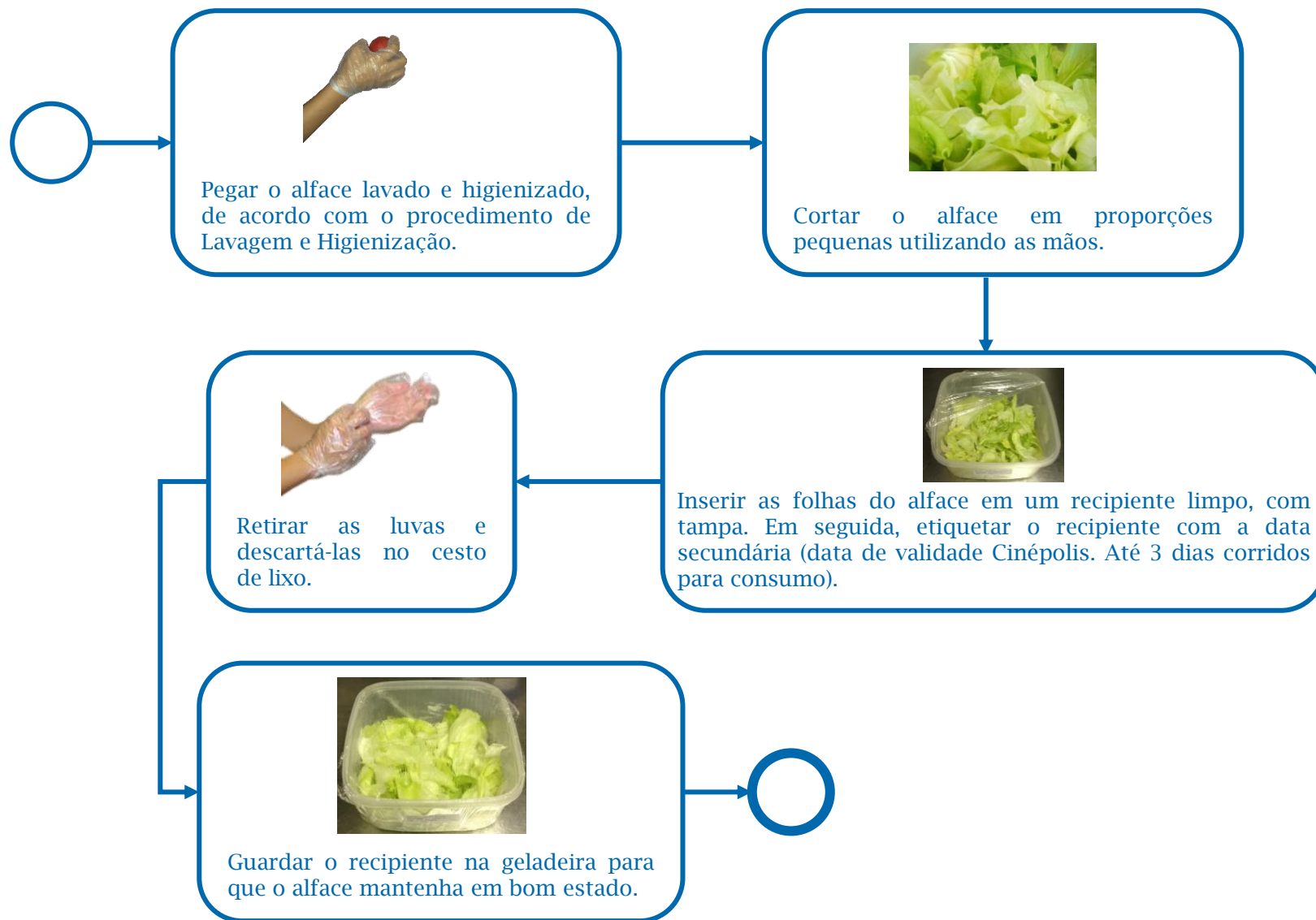
Para recheiar o Crepe Napolitana/ Condimenteira:
Pegar as tiras do tomate e fazer cortes transversais pequenos, em forma de quadros e repetir os cortes com os outros tomates.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Guardar o recipiente na geladeira para que o tomate mantenha em bom estado.





Pegar o picles do recipiente.



Cortar as pontas do picles nos dois lados.



Cortar o picles em fatias finas.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Inserir o picles e o líquido dele em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis. Até 3 dias corridos para consumo).



Guardar o recipiente na geladeira para que o picles se mantenha em bom estado.



Pegar a cebola lavada na água corrente.



Cortar os dois extremos da cebola.



Retirar com as mãos, as capas secas da cebola e, se necessário, fazer um corte ao longo para retirá-las.



Inserir a cebola picada em um recipiente limpo, com tampa. Em seguida, etiquetar o recipiente com a data secundária (data de validade Cinépolis. Até 3 dias corridos para consumo).



Fazer cortes transversais pequenos, em forma de quadros e repetir os cortes com as outras cebolas.



Partir pela metade, ao longo da cebola e colocar uma metade com a parte plana sobre a tábua.



Retirar as luvas e descartá-las no cesto de lixo.



Guardar o recipiente no refrigerador para que a cebola se mantenha em bom estado.



Preparação para porcionar



Porcionamento de *nachos*



Porcionamento de queijos e presunto



Porcionamento de Boneless
(frango empanado)



Porcionamento de mini
picanha e *hot dog*



Porcionamento de batata
e churros



Revisar as receitas dos alimentos para saber a quantidade exata para porcionamento.



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilizar uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Limpar a balança com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde.



Preparar os utensílios necessários para porcionar: facas, tábuas, sacos plásticos, embalagens em geral. As facas e as tábuas devem ser lavadas, conforme indicado em Limpeza de Utensílios.



Abrir o saco de Doritos e esvaziá-lo em uma bandeja.



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos vigente.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Preencher 50grs de nachos inteiros na embalagem (por cima dos nachos quebrados).



Despejar cerca 50grs de nachos quebrados na embalagem (equivalente a $\frac{1}{2}$ copo).



Pressionar o botão ON da balança e esperar que a mesma marque zero.

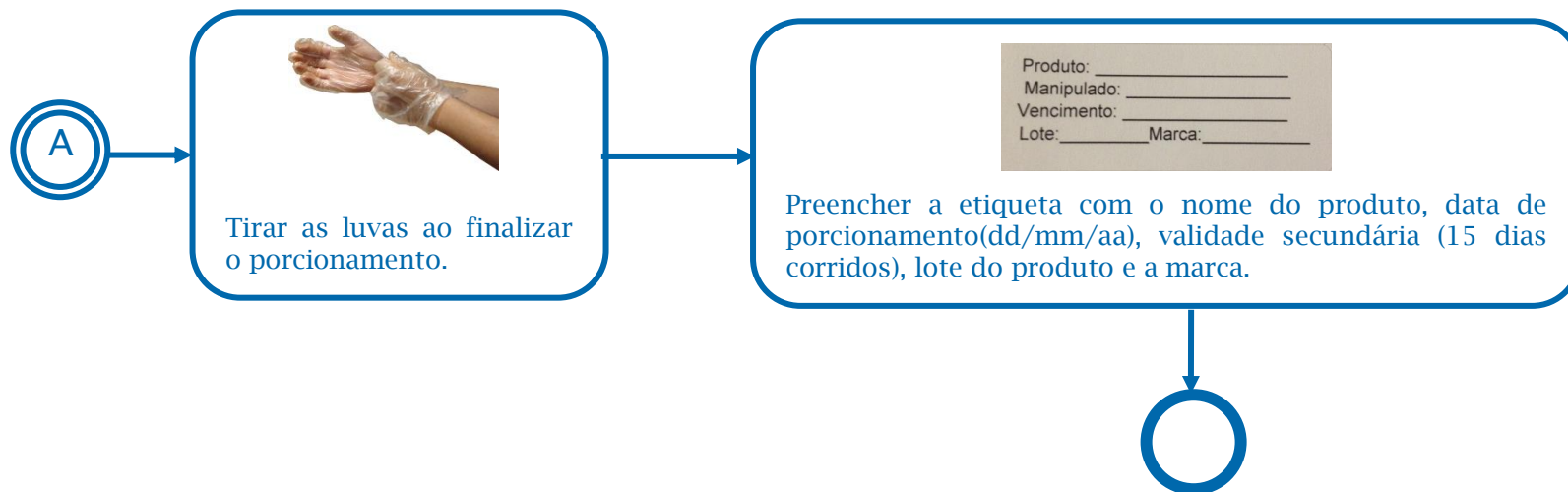


Agrupar os nachos inteiros de maneira que a visualização seja agradável.



Para armazenamento: Colocar as embalagens dentro do recipiente com tampa.

A





Tirar do refrigerador, a peça de queijo (mussarela e *cheddar*) e/ou presunto.



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Cheddar: Cortar em fatias iguais utilizando o fatiador de frios. Depois, cortar em 4 partes iguais utilizando a faca.

Mussarela: Cortar em fatias iguais utilizando o fatiador de frios.

Nota: Colocar um saco plástico na fatiadora para que os frios não tenham contato com o equipamento.



Fatiar o queijo e o presunto respeitando a quantidade necessária em cada receita.



Colocar a peça sobre a tábua.



Presunto: Cortar em fatias iguais utilizando o fatiador de frios.

Nota: Colocar um saco plástico na fatiadora para não haver contato com a máquina.

A



A



Colocar os queijos e o presunto dentro de cada recipiente correspondente com tampa para armazenamento.



Tirar as luvas ao finalizar o porcionamento.



Registrar o queijo não consumível em um Planilha de Desperdício.

Produto: _____
Manipulado: _____
Vencimento: _____
Lote: _____ Marca: _____

Preencher a etiqueta com o nome do produto, data de porcionamento (dd/mm/aa), validade secundária (03 dias corridos), lote do produto, marca e o nome da pessoa que porcionou. NSA





Retirar do congelador os sacos de boneless que vão ser porcionados e colocá-los sobre a área de trabalho. Abri-los com uma faca



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Colocar os boneless em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.
Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.

A



A



Colocar os sacos de boneless dentro do recipiente para armazenamento.



Tirar as luvas ao finalizar o porcionamento.



Registrar o boneless não consumível em um Planilha de Desperdício.

Produto: _____
Manipulado: _____
Vencimento: _____
Lote: _____ Marca: _____

Preencher a etiqueta com o nome do produto, data de porcionamento(dd/mm/aa), validade secundária (30 dias corridos), etiqueta do fabricante e a marca.



Retirar do refrigerador, os sacos de mini picanha e *hot dog* e colocá-los sobre a área de trabalho. Abrí-los com uma faca.



Lavar as mãos conforme indicado em [Técnica de Lavagem de mãos](#).



Colocar a mini picanha e o *hot dog* em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.
Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.

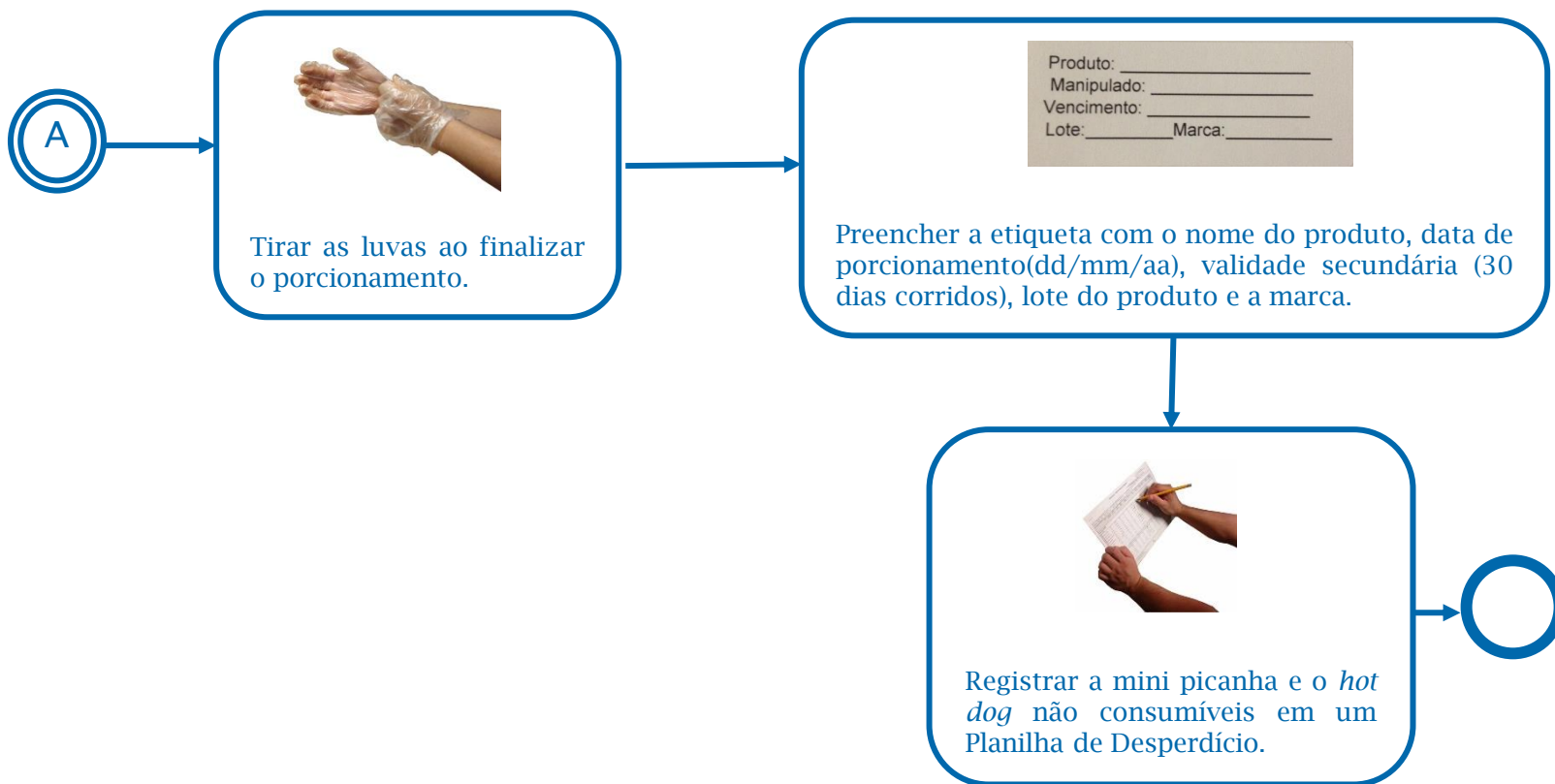


Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Colocar a mini picanha e o *hot dog* dentro de cada recipiente correspondente para armazenamento.

A





Retirar do congelador os sacos de batatas *smile* e os churros que serão porcionados e colocá-las sobre a área de trabalho. Abrí-los com uma faca



Lavar as mãos conforme indicado em Técnica de Lavagem de mãos.



Colocar luvas de plástico, fazendo um nó para ajustá-las.



Colocar as batatas e os churros dentro de cada recipiente correspondente para armazenamento.



Colocar as batatas e os churros em um saco plástico (conforme quantidade indicada na receita) e fechá-lo.

Nota: Fazer um nó nas embalagens ajustando o máximo possível as porções para eliminar o ar.





A



Retirar as luvas, ao finalizar o porcionado.

Produto: _____
Manipulado: _____
Vencimento: _____
Lote: _____ Marca: _____

Preencher a etiqueta com o nome do produto, data de porcionamento(dd/mm/aa), validade secundária (30 dias corridos), lote do produto e a marca.



Registrar a batata *smile* e o churros não consumíveis em um Planilha de Desperdício.



Preparação das
Condimenteiras



Habilitação móvel das
Condimenteiras

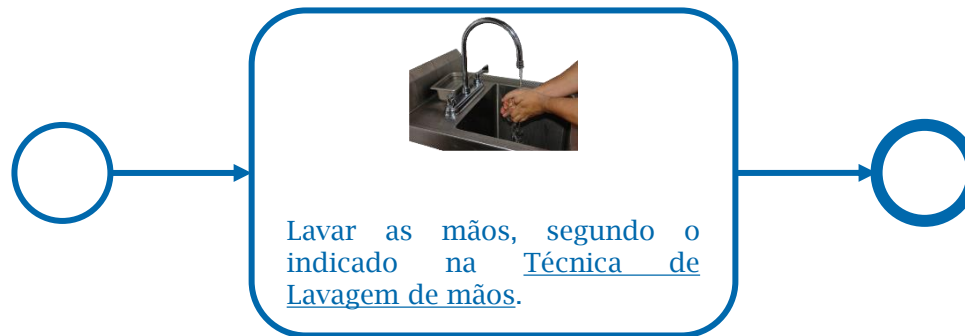


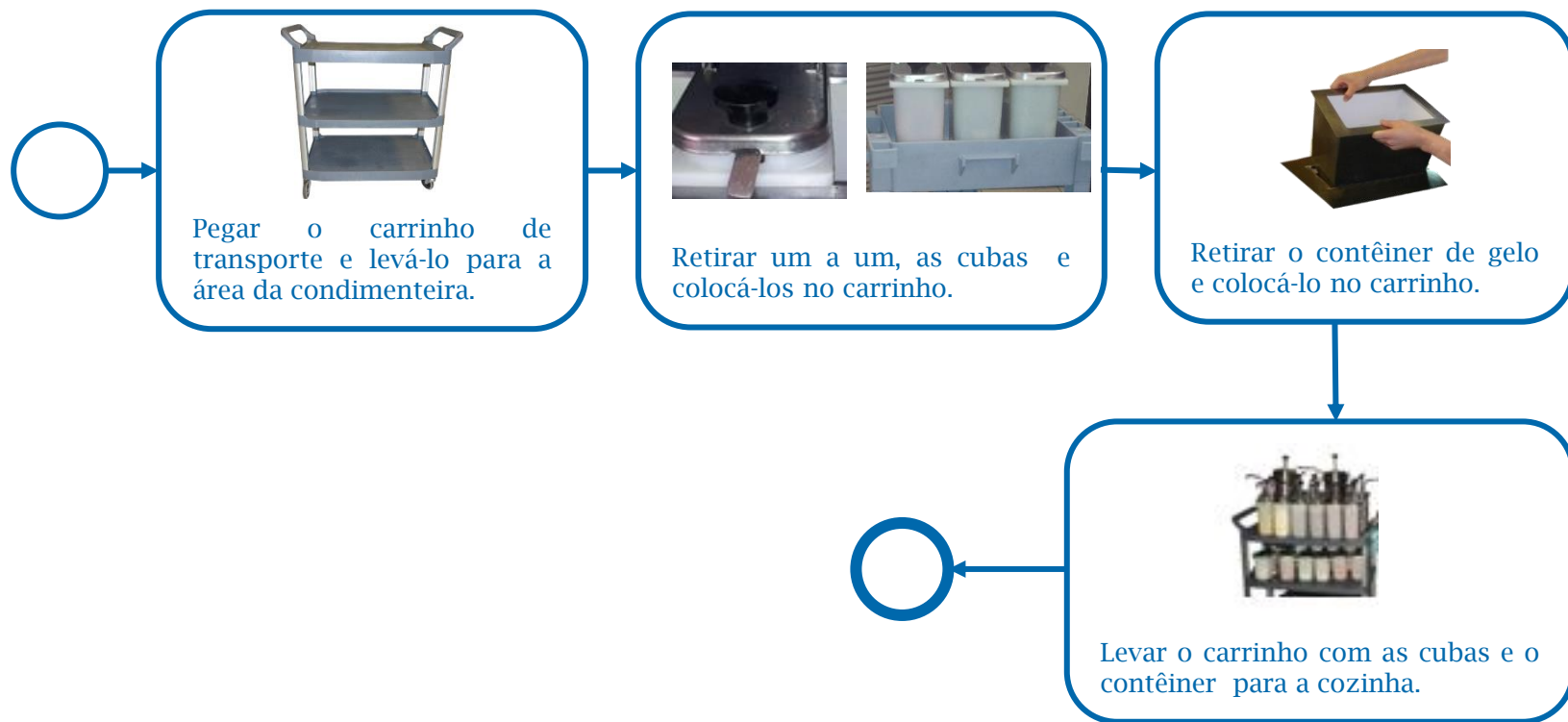
Desabilitação móvel das
Condimenteiras e Manteigueira

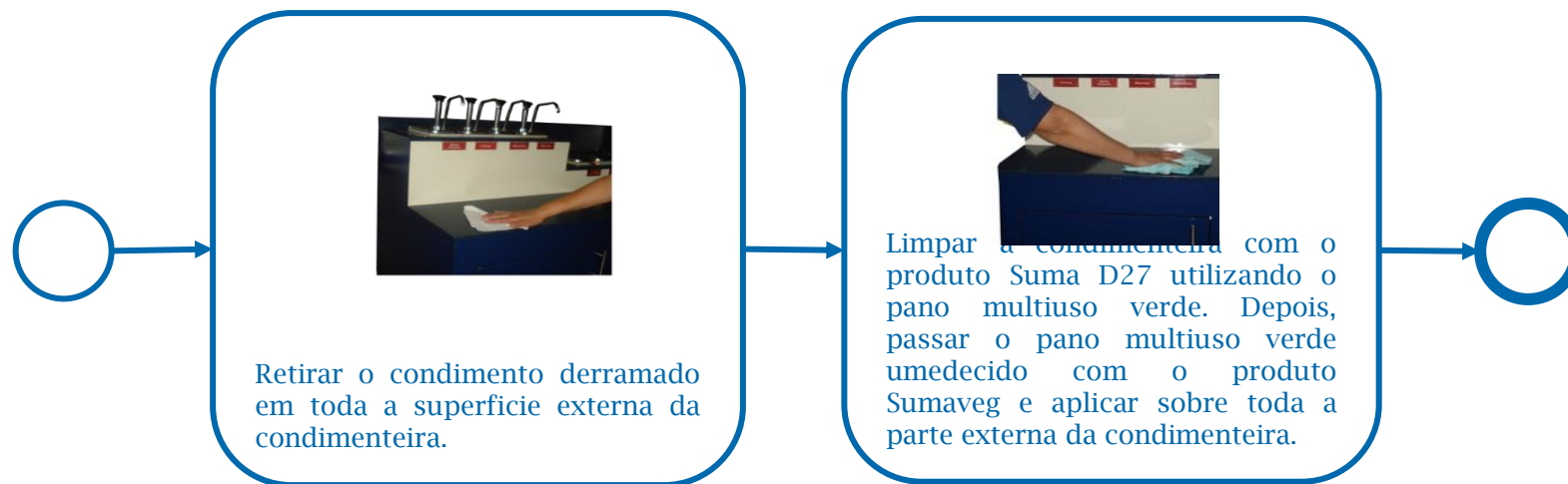
Cozinha

Preparação de Condimenteiras (Modelo de Condimenteira existente) BRA-TRA-GR-CCA-00

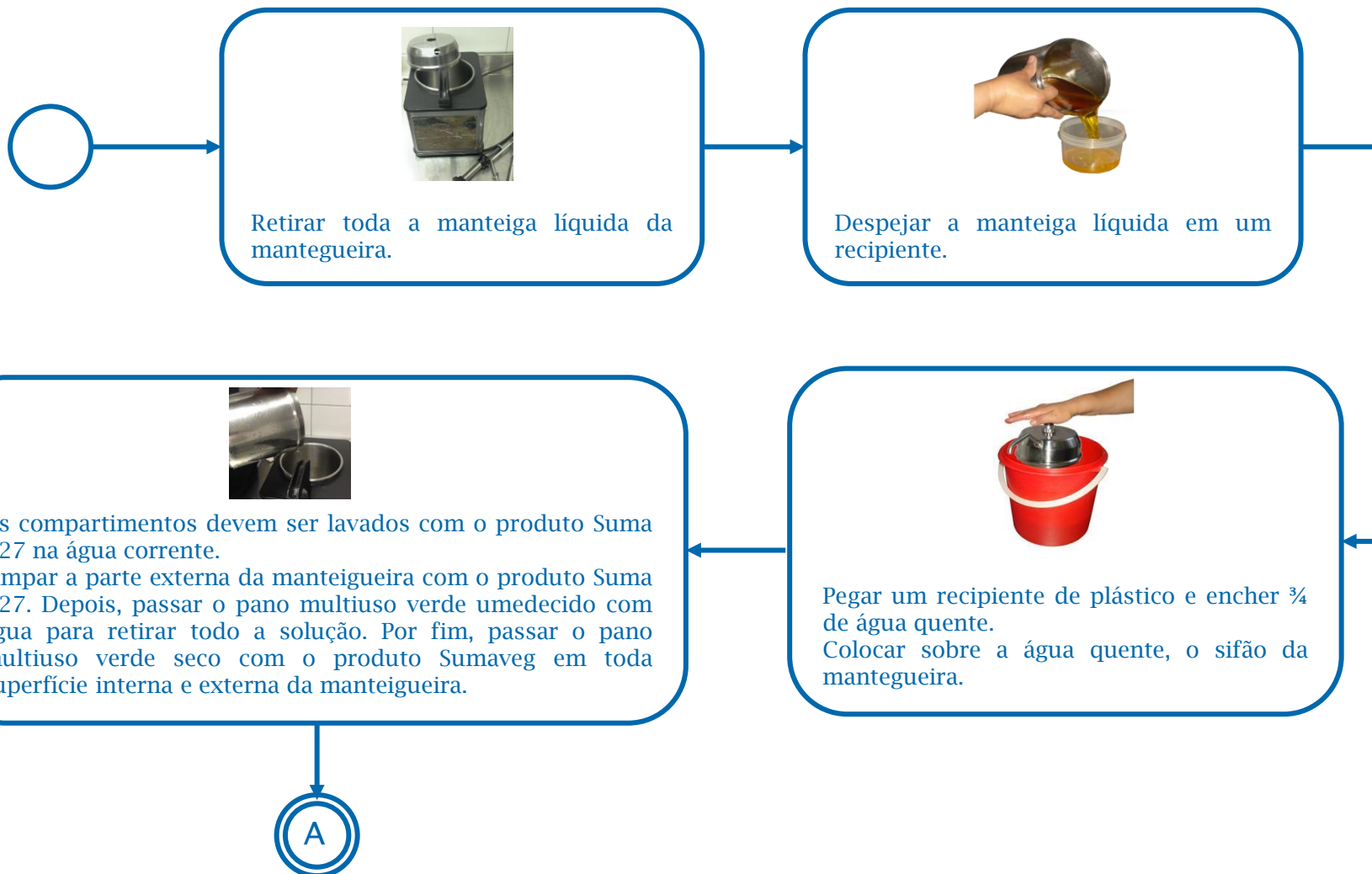
















Recolher as cubas com as respectivas tampas e pinças para lavagem.



Colocar os condimentos/ cebola/ tomate e batata palha que sobraram em seus respectivos recipientes com a ajuda de uma pinça.
Nota: Em caso de apresentar mal estado para consumo, descartá-las.



Armazenar a cebola e o tomate no refrigerador cortados.
Os demais (condimentos e batata palha), devem ser armazenados em um recipiente.



Imergir as tampas das cubas em um recipiente ou cuba com o produto Sumaveg (1 caneca para 20 L de água). Deixar agir por pelo menos 10 minutos.
Lavar as cubas e as pinças conforme indicado em Limpeza de Utensílios.



Enxaguar as tampas das cubas na água corrente.



Imergir as tampas das cubas em um recipiente ou cuba com o produto Suma D27. Deixar agir por pelo menos 5 minutos.
Em caso de sujidade, esfregar com a esponja.



Imergir os utensilios no produto Suma D27 e deixá-lo por pelo menos 5 minutos.



Esfregar os uternsílios com a ajuda de uma esponja.



Enxaguá-los na água corrente



Colocar os sifões no devido lugar (na torre de refrigerantes) e as tampas das cubas.

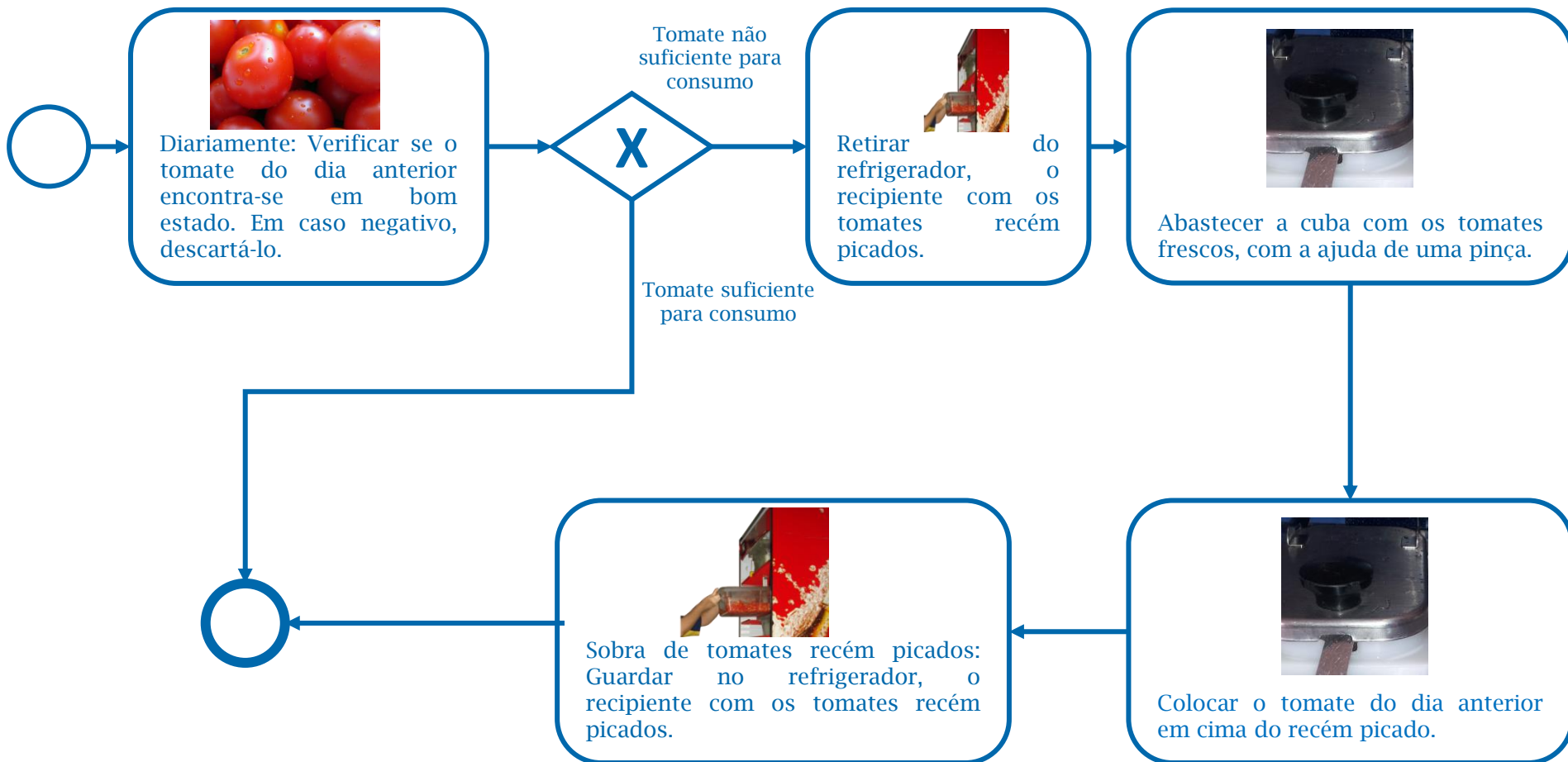


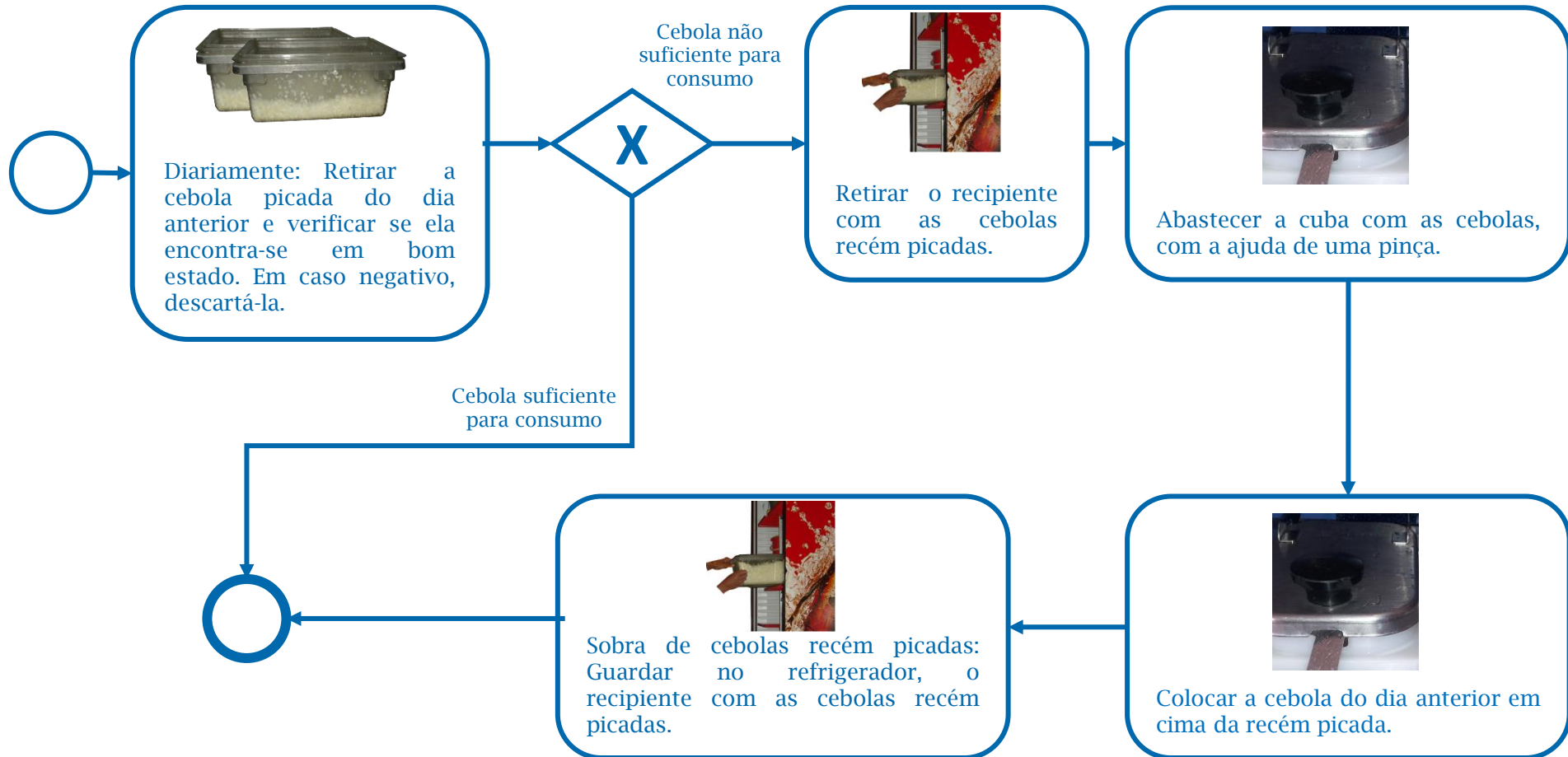
Deixar secar ao ar livre na área de trabalho.



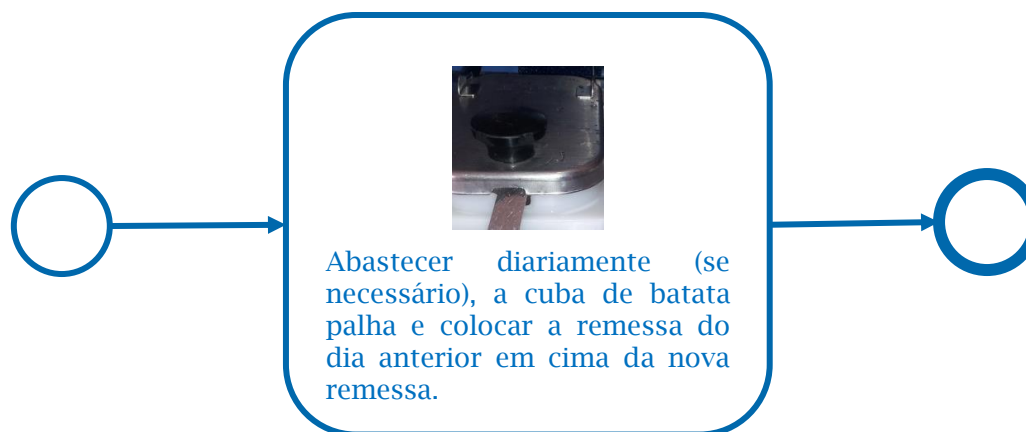
Imergir os utensilios no produto Sumaveg (solução 1 caneca para 20L de água) e deixá-lo por pelo menos 10 minutos.

Nota: Não é necessário enxaguar os sifões e tampas na água corrente.











Pegar um carrinho de transporte.



Colocar as tampas e enganchá-las nos orifícios da parte superior das cubas. Em seguida, colocar o tomate, cebola, batata palha, mostarda, *catchup* e maionese nas respectivas cubas.



Colocar nas cubas de tomate, cebola e batata palha, a pinça.



Colocar o cabo da pinça para fora.



Colocar as cubas no devido lugar mantendo a tampa fechada e o cabo aparente.



Colocar as cubas no carrinho de transporte e se direcionar na área da Condimenteira.



Despejar em média 400ml de água corrente na primeira cuba da mantegueira para manter a manteiga aquecida.



Colocar a água no dispensador, para então, deixar a manteiga líquida em banho maria.
Montar a mantegueira para uso.



Colocar a mantegueira na área destinada e ligá-la na tomada para mantê-la aquecida na regulagem de 160 ° F.




Limpeza da área




Limpeza de equipamentos




Limpeza do carrinho de
serviço



Pegar uma vassoura e uma pá e varrer o chão da área.




Recolher o lixo do chão e colocá-lo na lixeira com tampa e pedal.



Limpar a superfície da mesa de trabalho higienizando com o produto Alpha HP 1:128 e com o pano multiuso verde. Em caso de muita sujeira, utilize uma esponja aplicando a solução diretamente sobre a sujeira. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Torcer o mop sujo na água limpa até ficar limpo.



Limpar o chão úmido. Retirar o excesso de água do mop e passar no chão.
Nota: Caso o chão esteja engordurado, utilizar o produto Alpha HP 1: 128 e, em seguida, esfregar com o mop úmido.



Refrigerador: Desconectar a tomada do refrigerador da corrente elétrica.
Freezer: Desconectar a tomada do *freezer* na desabilitação (dia anterior ao da limpeza) para descongelar o interior.



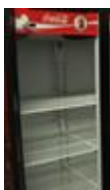
Habilitação (dia seguinte): Retirar todos os alimentos/ bebidas do refrigerador e colocá-los em outro refrigerador. No caso do *freezer*, retirar na desabilitação.



Pegar dois panos multiuso verde secos.



Retirar as grades do refrigerador/ *freezer* e lavá-las, conforme indicado em Limpeza de Utensílios.

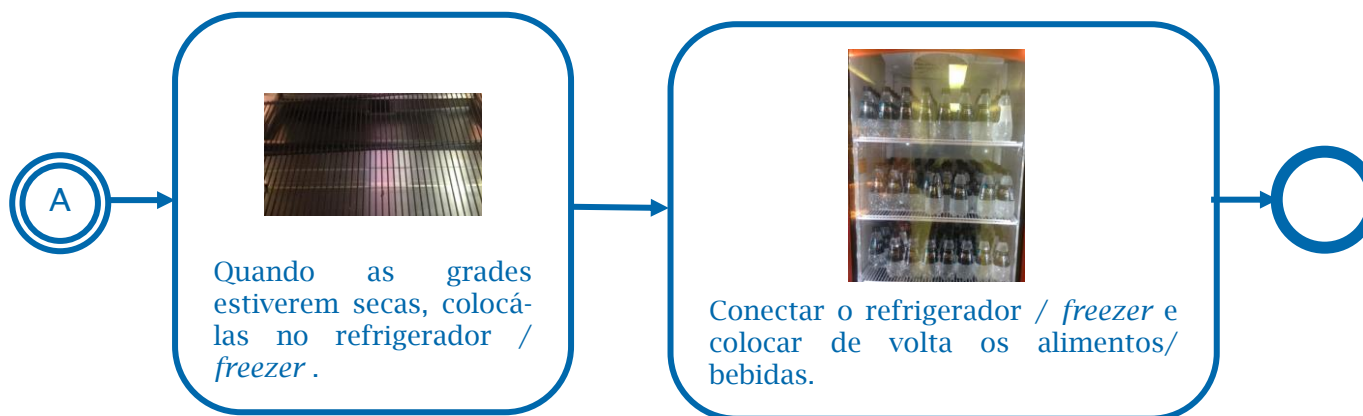


Dirigir-se ao refrigerador/ *freezer* com os panos.



Limpar o refrigerador / *freezer* utilizando o produto Suma D27 (solução 1 caneca dosadora para cada 20L de água) e o pano multiuso verde. Depois, limpe -os com outro pano multiuso verde umedecido no produto Sumaveg.

A

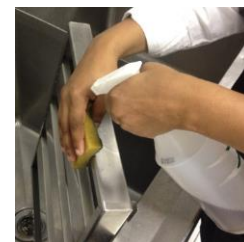




Retirar compartimentos internos da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).



Colocar os compartimentos sobre a cuba com o produto Suma D27.
Nota: Realizar esse procedimento na desabilitação para o produto agir.



Habilitação (dia seguinte):
Lavar os compartimentos com detergente neutro e esponja.



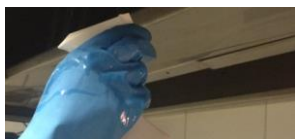
Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.



Colocar os compartimentos na bancada para secá-los.



Enxaguar os compartimentos em água corrente.



Aplicar desengordurante na parte interior da coifa na desabilitação (dia anterior ao da limpeza).



Habilitação (dia seguinte): Passar o pano multiuso verde sobre o local engordurado, pois o local contém o produto desengordurante.



Limpar a coifa com detergente neutro e esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



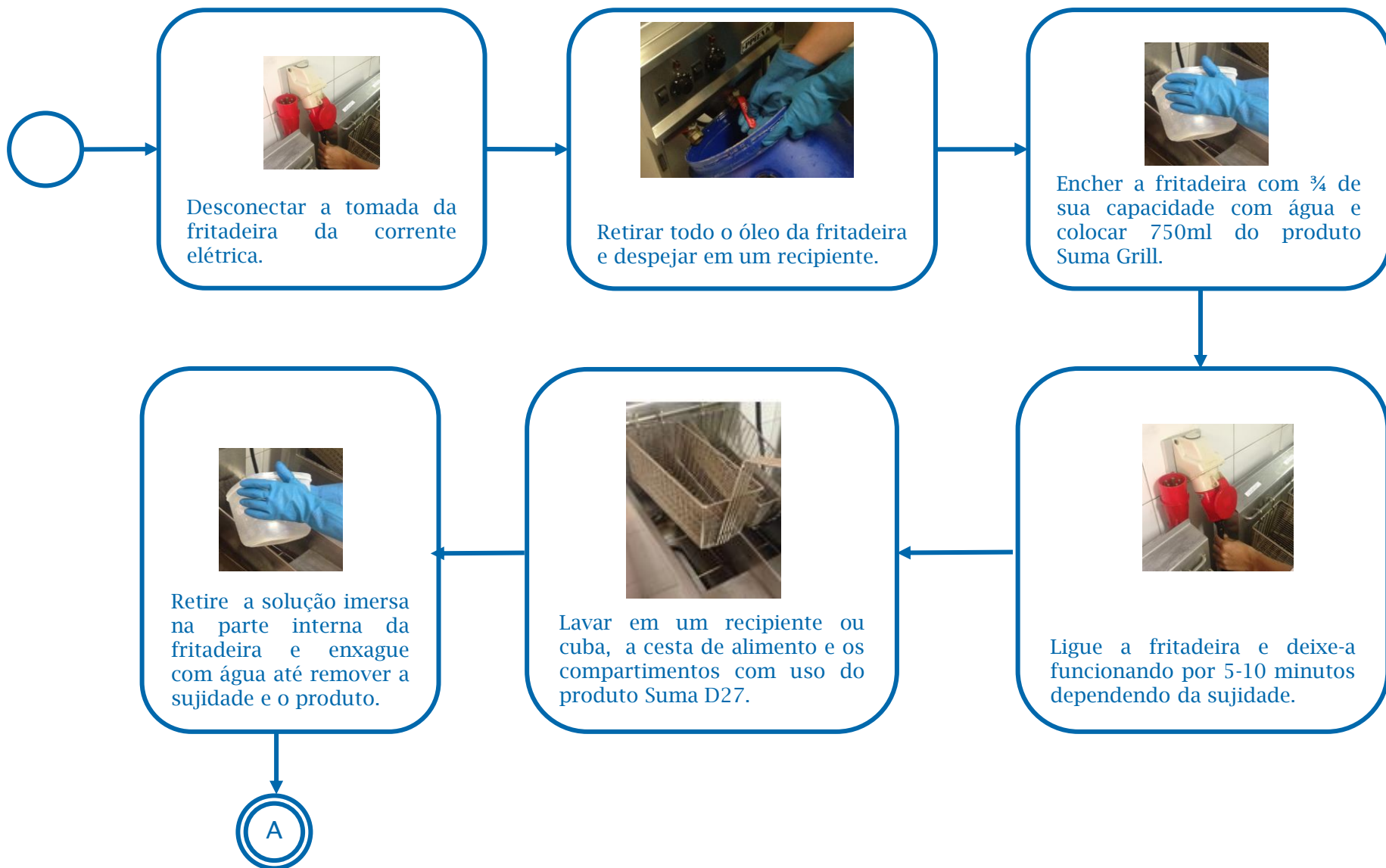
- 1) Passar pano úmido com água para retirar o sabão.
- 2) Passar pano seco sobre o local.



Passar na parte externa da coifa.



Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na coifa.



Nota: É importante utilizar a luva de látex para não haver contato com a gordura e com o produto.



A



Limpar a parte interna da fritadeira com o produto Suma D27 e o pano multiuso verde. Se necessário, utilize a esponja. Depois, utilize o pano multiuso umedecido para retirar a solução.



Aplicar o produto Suma Grill na parte externa da fritadeira com uso do pano multiuso verde.



Por último, aplicar o produto Sumaveg para desinfetar toda a fritadeira.



Quando os compartimentos estiverem secos, colocá-los na fritadeira.

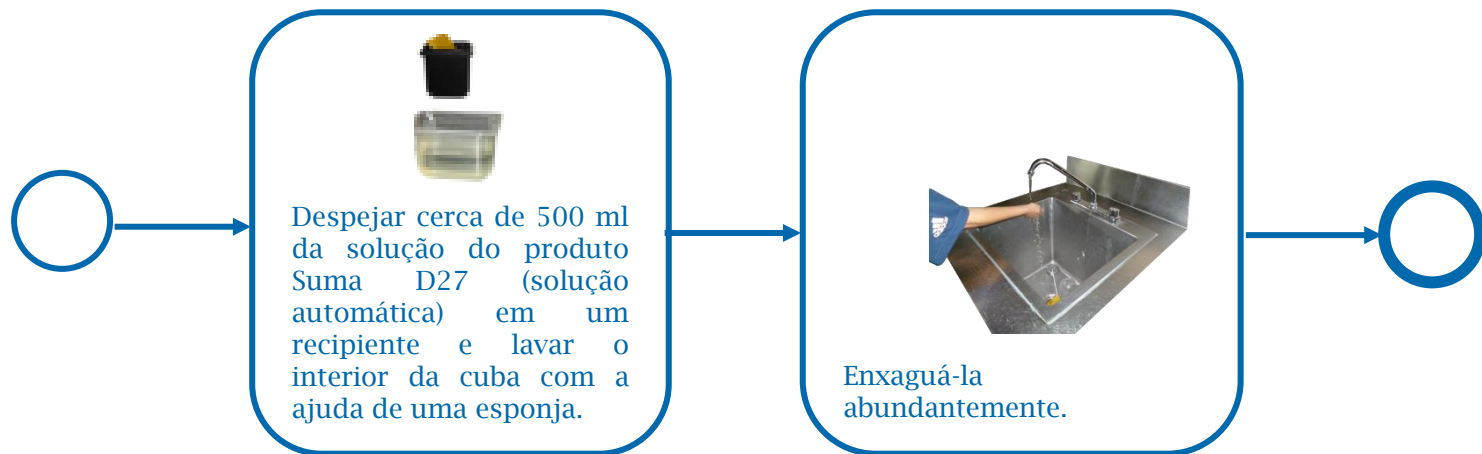
Nota: A limpeza da fritadeira e a troca do óleo é realizada a cada 7 dias.

Cozinha

Limpeza de pós para *milk shake*
BRA-TRA-GR-CCA-00



Sempre que necessário, higienizar a embalagem do pó com o pano multiuso verde e o produto Suma D27. Depois, limpar com o produto Sumaveg e pano multiuso verde.

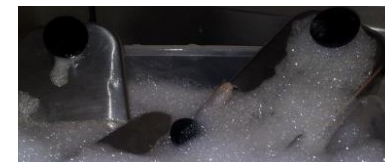




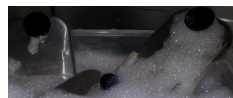
Máquina de fatiar frios:
Retirar os compartimentos para lavagem.



Máquina de lavar louça e de fatiar frios: Aplicar o produto Alpha HP 1:128 no pano multiuso verde.



Imergir os compartimentos na cuba com o produto Suma D27 por pelo menos 5 minutos.



Imergir os utensílios no produto Sumaveg (solução 1 caneca para 20L de água) e deixá-lo por pelo menos 10 minutos.



Enxaguá-los na água corrente



Esfregar os compartimentos com a ajuda de uma esponja.



Deixar secar ao ar livre.

Nota: A limpeza da máquina de fatiar frios é realizada após o uso e o da máquina de lavar louça 2x por semana.



Desconectar a tomada do forno da corrente elétrica.



Retirar os compartimentos do forno.



Limpar o interior e o exterior do forno com o produto Suma Break Up no pan multiuso verde. Depois retirar a sujeira e o produto com a ajuda do pano úmido multiuso verde.



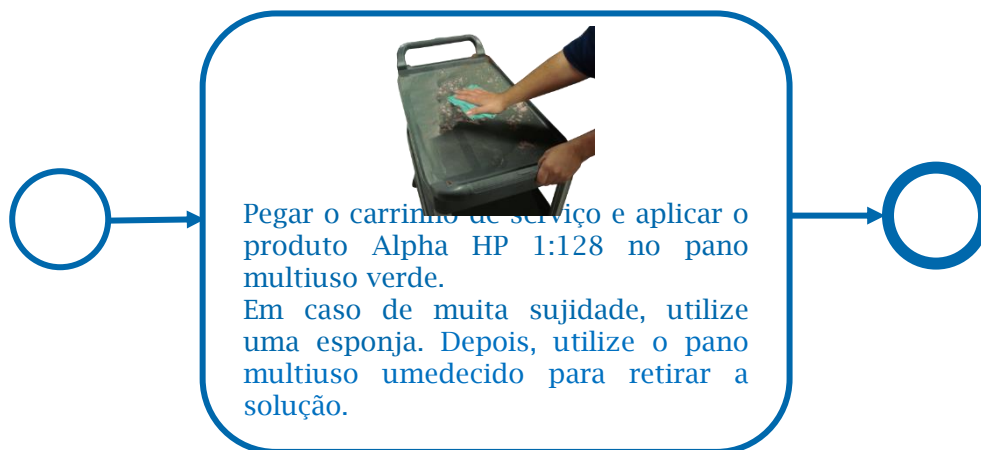
Enxaguar na água corrente.



Imergir os compartimentos do forno na solução do produto Suma Break Up (300 ml do produto para 10 litros de água) por pelo menos 05 minutos. Esgregar com esponja.



Umedecer o pano multiuso verde com o produto Sumaveg e aplique na parte exterior do forno.



Nota: A limpeza do carrinho de serviço é realizada no mínimo 1x por semana.



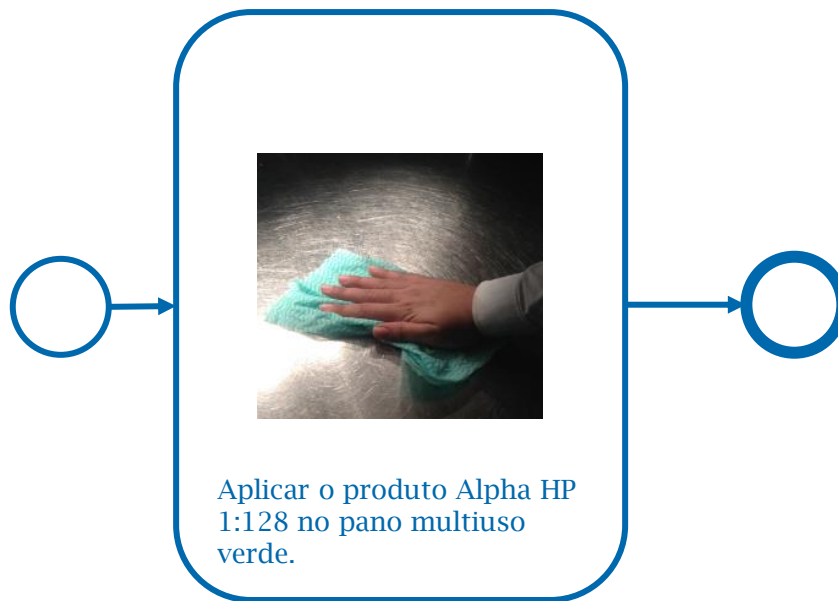
Realizado na desabilitação:
Retirar o saco preto de lixo
das lixeiras.



Se necessário, desinfetar o
interior e o exterior do latão
de lixo, além dos anéis e abas
com o produto Alpha HP
1:128 e o pano multuso azul.
Lavar os latões de lixo pelo
menos 1x por semana com o
mesmo produto; porém com a
solução de 1:64.



Deixar secar ao ar livre.





[Providenciar Pedidos](#)



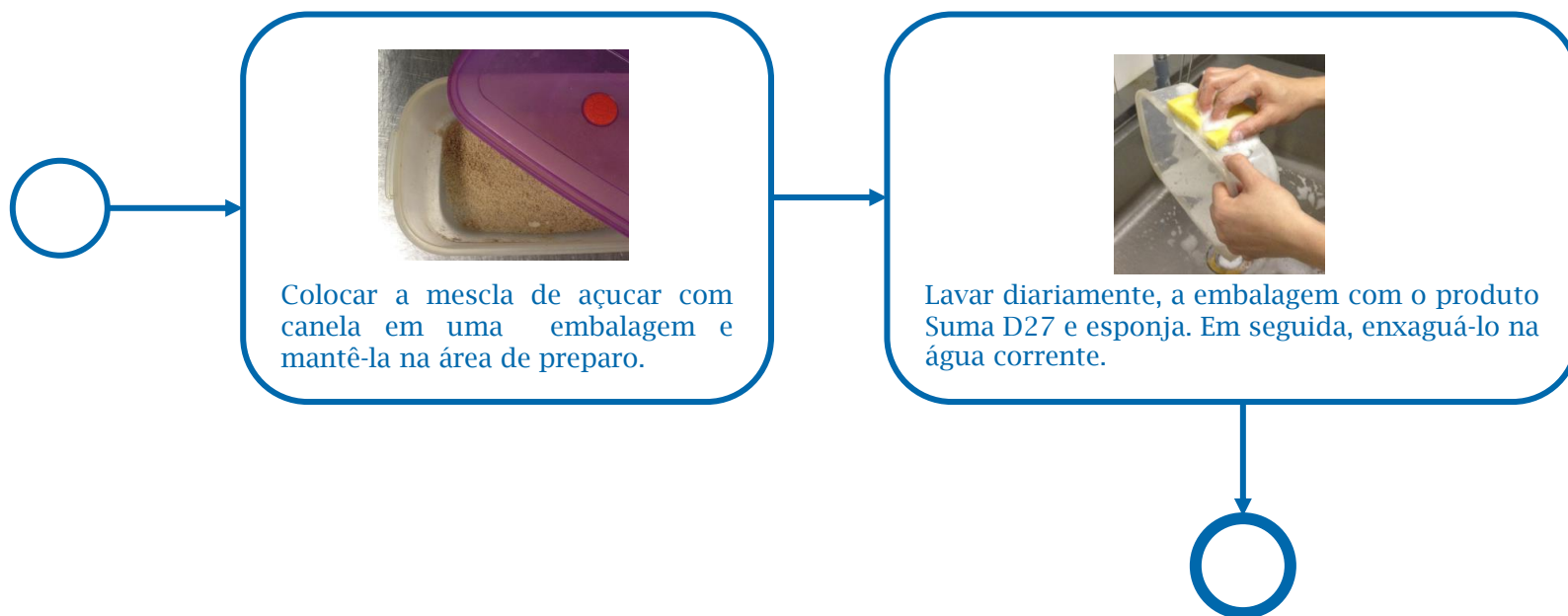
Retirar comanda na impressora Pré
Conta.



Providenciar pedido do cliente por meio
da comanda.



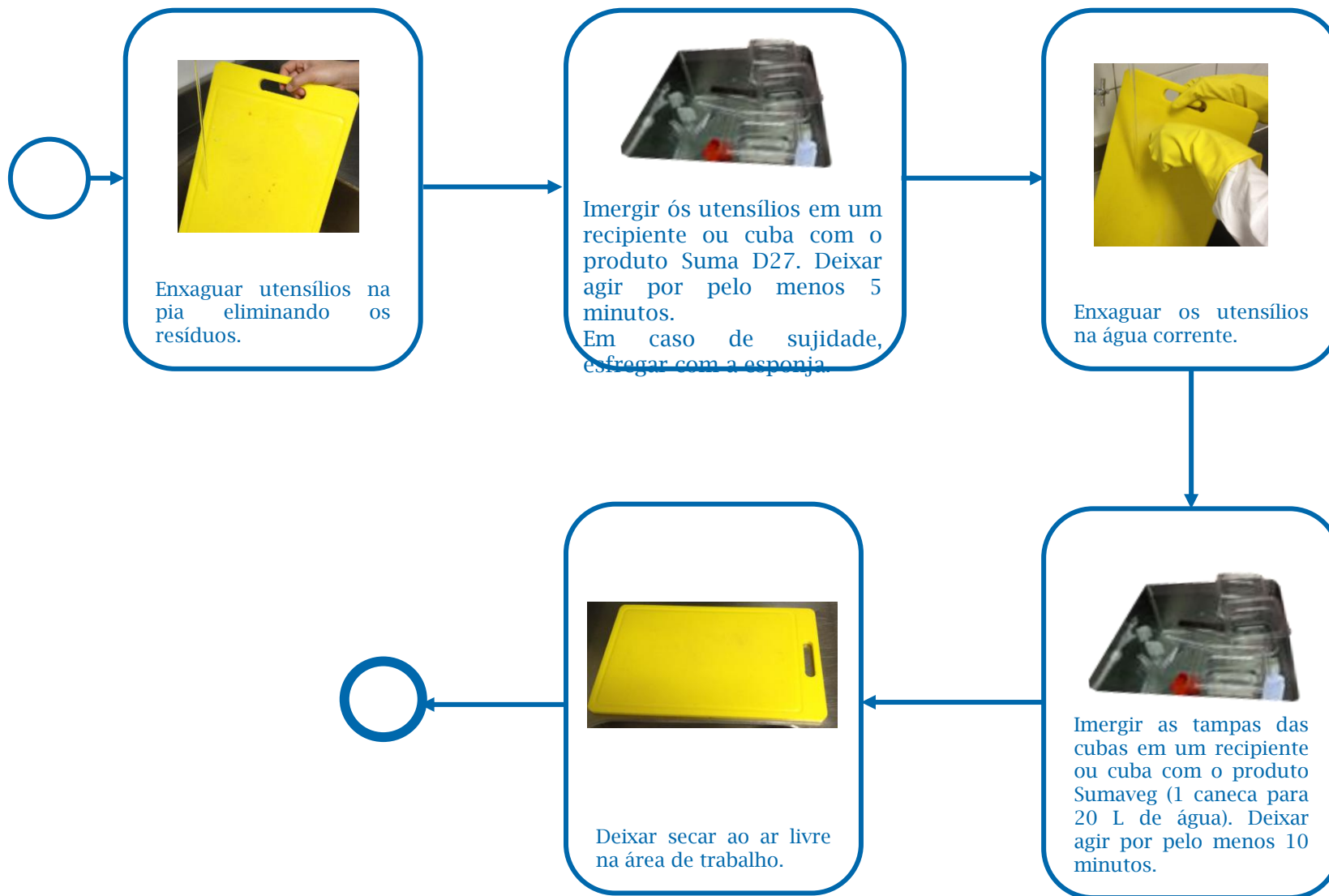
Colocar o pedido do cliente e a
comanda sobre o balcão.



Nota: validade Cinépolis (data secundária) de alimentos:
Canela com açúcar: 1 dia corrido para consumo.













ANEXOS



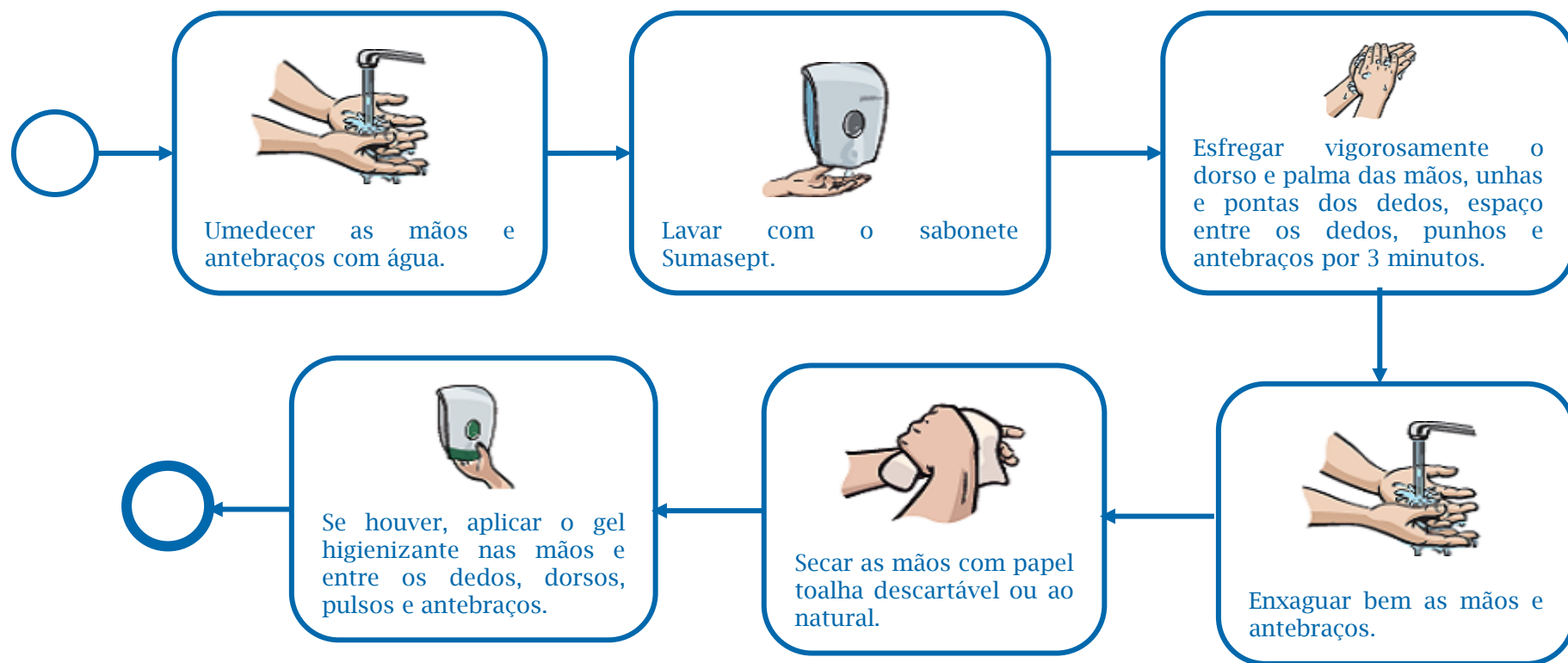




Considera-se perda qualquer peça menor à metade de um dorito completo.

Nacho utilizável	Perda
	
	
	
	
	
	

Nota: Quando a embalagem de nachos não atingir o peso de 80 grs, considerar os pedaços menores para completar o peso estabelecido.



Utilização das Saboneteiras



(1) Pressione com os dedos os dois dispositivos de abertura na parte de baixo da saboneteira.



(2) Com a outra mão, puxe por baixo a parte da frente da saboneteira na sua direção e (3) depois a empurre para cima.



Ainda segurando os dois botões, (4) puxe a parte frontal por cima, na sua direção, conforme a figura.



(5) Abasteça o compartimento com refil (6) ou a partir da bombona.



(7) Feche a saboneteira e verifique a saída do produto.

Nota: Lavar as mãos após usar o sanitário, assoar o nariz, tossir, espirrar, se coçar, pegar algo no estoque, recolher o lixo, a cada troca de tarefas, após manipular produtos de limpeza e ao iniciar a manipulação de alimentos para consumo.



REGISTRO DE TEMPERATURA DE EQUIPAMENTOS

Estabelecimento: Cozinha / Mês: _____ Ano: _____



Data	Hora	Nome dos equipamentos (ex: freezer 1/ câmara confeitaria,...)								Responsável
		Ref. 1	Ref. 2	Ref. 3	Pista 1	Pista 2	Freezer 1	Freezer 2		
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

SOB REFRIGERAÇÃO: Ovos Até 10°C; Leite e Derivados: Até 7°C; Hortifrutí e Produtos de Panificação Até 5°C; Sobremesas, Carnes e Aves: Até 4°C; Pescados: Até 2°C
SOB CONGELAMENTO: entre 0 e -18°C

NECESSÁRIO CHECAR O POP TEMPERATURA X ARMAZENAMENTO.



CONTROLARE

REGISTRO DE TEMPERATURA - FREEZERS

ESTABELECIMENTO: _____

RESPONSÁVEL(S): _____

Data	FREEZER 1	Temperatura	Data	FREEZER 2	Temperatura
Local: _____			Local: _____		



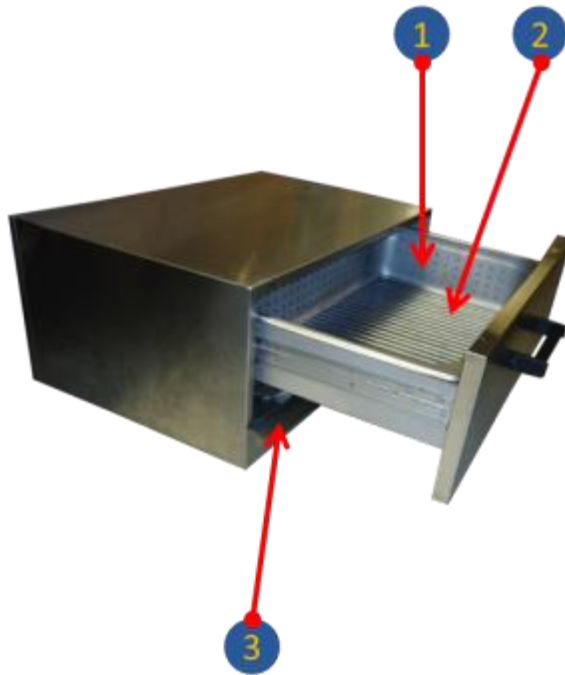
Data	FREEZER 3	Temperatura	Data	FREEZER 4	Temperatura
Local: _____			Local: _____		



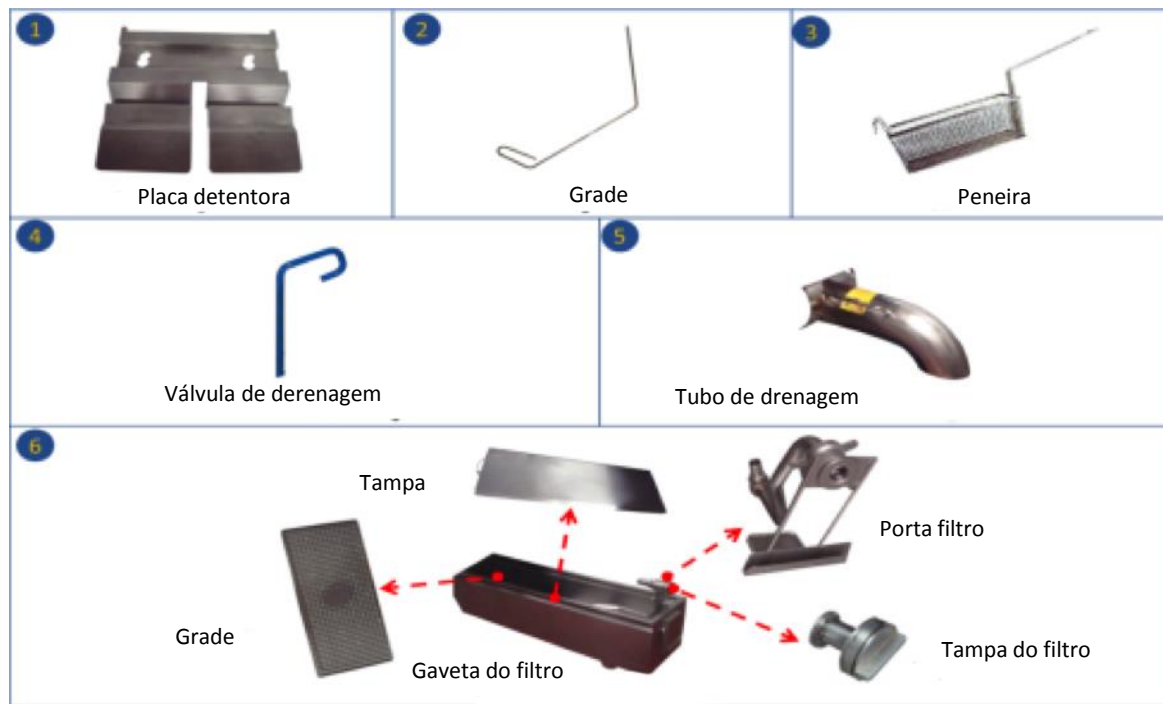
Data	FREEZER 5	Temperatura	Data	FREEZER 6	Temperatura
Local: _____			Local: _____		

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS:


Alimentos quentes: Acima de 60°C por 6hs / Abaixo de 60°C por 1h
Alimentos Frios: 10°C ou menos por 4hs / Entre 10°C e 21°C por 2hs
Alimentos que contenham carnes ou pescados crus: à 5°C por 2hs



Considero essa ou a outra?





<p>1</p>  <p>Trava</p>	<p>2</p>  <p>Grade</p>
<p>3</p>  <p>Contêiner</p>	<p>4</p>  <p>Peneira</p>



RECEITAS



Válido apenas para Manaus



Modo de Preparo:

- Retirado do *freezer*, aquecer 6 minutos no microondas;
- Retirado do refrigerador, aquecer 3 minutos no microondas;
- Servir o produto dentro da tigela conforme foto e entregar o palito (costume local). Na falta dele, entregar um garfo.



Válido apenas para Manaus



Modo de Preparo:

- Retirado do *freezer*, fritar por 3 minutos a 180 graus;
- Servir o produto dentro da louça melão ou ramequim (conforme foto em anexo);
- Adicione a porção extra do molho tártaro.



Beirute Panini

COFFEE TREE

Modo de Preparo:

- Utilizar o **Grill Panini** na temperatura de 220°C ;
- Colocar o beirute no *grill* e aguardar o tempo de 03 minutos.

Observação: O beirute já vem em uma embalagem que permite mantê-lo em temperatura ambiente.

Modo de Preparo:

Utilizar o **forno Merry Chef** selecionando a tecla correspondente.

Temeratura ambiente: 01min e 40 segundos



Modo de Preparo:

Creme *Sour Cream*

Ingredientes:

- 01 pote de iogurte natural Nestlé (170grs);
- 02 potes de *Cream Cheese* (300grs).

Misture todos os ingredientes até conseguir uma mistura homogênea.

Canapés

- Selecione **09 Canapés de Doritos Nachos**;
- Coloque uma **colher de sopa do creme *Sour Cream*** em cada canapé;
- Cubra com um pedaço de salmão em cada canapé;
- Salpique com ervas finas.

Coloque toda a porção (09 canapés) no prato retangular e sirva ao cliente.

Mini Hamburguers *Sliders* procedimento Gratinadora



Modo de Preparo:

- Selecione **03 pães refrigerados para mini hamburger**;
- Coloque 1 fatia de queijo *cheddar* em cima do pão e coloque para passar na gratinadora por 2 minutos. Coloque também as outras metades dos pães sem nada na gratinadora por 2 minutos.
- Coloque os pães fatiados com *cheddar* e abertos no prato retangular;
- As 3 metades que estão sem nada, deve adicionar **o alface, as duas rodelas de picles e uma fatia de tomate**;
- Selecione **03 mini hamburguers refrigerados**;
- **Colocar uma pitada de sal com pimenta do reino nos dois lados dos hamburguers**;
- Leve à **gratinadora por 3 minutos**;
- Coloque o hamburger em cima do *cheddar*;
- Feche os lanches e sirva ao cliente.

Mini Hamburguers *Sliders* procedimento Merry Cheff



Modo de Preparo:

- Selecione **03 Pães para Hamburguer** e coloque no Merry Cheff por 20 segundos
Nota: Não coloque no microondas, pois ele ficará borrachudo.
- Coloque os pães fatiados e abertos no prato retangular;
- Selecione **03 Hamburguers Congelados**;
- **Colocar uma pitada de sal com pimenta do reino nos dois lados dos hamburguers**;
- Leve a **Chapa a 200°C**, deixando cozinhar por **02 minutos** cada lado;
- Quando estiver o segundo lado suculento, **coloque a fatia de queijo cheddar sobre o hamburguer, borrife água na chapa próximo ao hamburguer e coloque o abafador para derreter o queijo.**
- **Nos 20 segundos finais de cozimento do hamburguer, colocar a parte traseira do pão na chapa para esquentar**
Nota: Não coloque a parte de cima com gergelim, pois irá deixar a alface negra.
- **Coloque o alface, as 2 rodelas de picles e uma fatia de tomate na parte superior do pão com gergelim que não foi na chapa**;
- Retire a outra parte do pão que estava na chapa, e coloque no prato para colocar o hamburguer com o queijo que estava na chapa;
- Feche os lanches e sirva ao cliente.



Boneless Chicken Tenders

Modo de Preparo:

- 1. Manter o produto no *freezer* até o momento de fritar;**
- 2. A fritadeira deve estar na temperatura de 180°C;**
- 3. Fritar a porção com 08 Unidades durante 01 minutos;**
- 4. Deixar escorrer o óleo e descansar durante 01 minuto;**
- 5. Voltar a fritar a porção com 08 Unidades durante 01 minuto;**
- 6. Servir ao cliente no recipiente acompanhado do molho *Blue Cheese* ou *Barbecue*.**



Churros

Modo de Preparo:

1. Manter o produto no *freezer* até o momento de fritar;
2. A fritadeira deve estar na temperatura de 180°C;
3. Fritar a porção com 09 Unidades durante 03 minutos;
4. Deixar escorrer o óleo e descansar durante 01 minuto;
5. Passar os churros no açúcar e canela;
6. Servir ao cliente no recipiente acompanhado de doce de leite cremoso.




Cinépolis.
VIP

Petit Gateau

Modo de Preparo:

- Colocar o bolinho de chocolate no **microondas** em **POTÊNCIA ALTA** por **30 SEGUNDOS**. Depois, colocar o bolinho no centro do prato.
- Colocar **uma bola de sorvete de creme** e decorar com **calda de chocolate** e **folha de hortelã**.



Beirute Panini

COZINHA INDUSTRIAL

Modo de Preparo:

Utilizar o **forno *Merry Chef*** selecionando a tecla correspondente.

Refrigerado: 01min e 40 segundos

Congelado: 02min e 35 segundos



Modo de Preparo



Servir no
Prato
Quadrado

Atenção!

Ao término da utilização, limpar sempre a crepeira!



Modo de Preparo

Massa Tradicional (caseira)

Receita para 12 crepes

Ingredientes:

800 ml de leite

500 grs de farinha de trigo

08 ovos ou 360 grs de ovo pasteurizado

10 grs de açúcar

05 grs de sal

200 ml de água

200 grs de manteiga líquida (Culkin Golden)

Bater tudo no liquidificador e conservar em geladeira.



CREPE CLÁSSICA

65 grs do queijo Mussarela (3 fatias)

55 grs de Presunto (3 fatias)

Uma Pitada de Orégano.

CREPE NAPOLITANA

65 grs do queijo Mussarela (3 fatias)

50 grs de tomate em média;

Uma Pitada de Orégano.

Modo de Preparo

1. Encha uma concha com a mistura para crepes;
2. Despeje a massa completamente no lado esquerdo da crepeira;
3. Pegue o rodinho que se encontra no recipiente com água no lado direito da crepeira (o rodinho deve estar sempre limpo, trocando a água a cada cinco crepes);
4. Com o rodinho de maneira circular, devemos espalhar a massa de forma que cubra toda a superfície da crepeira (cuidado para que a massa não escorra para fora da crepeira);
5. Uma vez espalhada a massa, deixar cozinhar por 20 segundos);
6. Desprenda com a espátula a massa da crepeira e dobre ao meio (cuidado para não quebrá-la);
7. Adicione o recheio começando sempre pelo queijo e aguarde o queijo derreter;
8. Dobre uma das pontas da crepe até a metade;
9. Se houver ingrediente extra, adicionar sobre a base da crepe que foi dobrada;
10. Dobrar a outra metade da crepe até formar um triângulo.
11. Coloque no prato e sirva para o cliente.



CREPE CREME DE AVELÃ

55 grs de Nutella

CREPE DOCE DE LEITE

55 grs de doce de leite

CREPE BRIGADEIRO

55 grs de Moça Fiesta Brigadeiro
05 grs do chocolate granulado

Modo de Preparo

1. Encha uma concha com a mistura para crepes;
2. Despeje a massa completamente no lado esquerdo da crepeira;
3. Pegue o rodinho que se encontra no recipiente com água no lado direito da crepeira (o rodinho deve estar sempre limpo, trocando a água a cada cinco crepes);
4. Com o rodinho de maneira circular, devemos espalhar a massa de forma que cubra toda a superfície da crepeira (cuidado para que a massa não escorra para fora da crepeira);
5. Uma vez espalhada a massa, deixar cozinhar por 20 segundos);
6. Desprenda com a espátula a massa da crepeira e dobre ao meio (cuidado para não quebrá-la);
7. Adicionar o recheio;
8. Dobre uma das pontas da crepe até a metade;
9. Se houver ingrediente extra, adicionar sobre a base da crepe que foi dobrada;
10. Dobrar a outra metade da crepe até formar um triângulo.
11. Coloque no prato e sirva para o cliente.



MINI *HOT DOG SMILES*

- 06 batatas *Smiles*
- 06 mini *Hot Dog*
- 60grs do queijo *Cheddar*



BATATA *SMILE*

Coloque a porção com **06 unidades** da **batata *Smile* congelada** para assar no **forno Merry Chef**. Selecionar a tecla correspondente;

Aguarde o tempo de preparo e sirva conforme imagem, com a porção do *hot dog* e do queijo *Cheddar*.



MINI *HOT DOG*

Coloque a porção com **06 unidades** de **mini *Hot Dog* congelado** para assar no **forno Merry Chef**. Selecionar a tecla correspondente;

Aguarde o tempo de preparo e sirva conforme imagem, com a porção de batatas *Smile* e do queijo *Cheddar*.

PORÇÃO DE PÃO DE QUEIJO



São **10 unidades** de Pães de Queijo Coquetel acompanhado com **60grs** do queijo *Cheddar*;

Modo de Preparo do Pão de Queijo:

1. Pré-aquecer o forno a **180°C**, durante **10 minutos**;
2. Assar durante **25 minutos** na temperatura de **180°C**;
3. Deixar descansar durante **5 minutos** antes de levar para a estufa;
4. Servir em porções de **10 unidades** no recipiente.

ATENÇÃO:

- O tempo de validade do pão de queijo é de **4 horas**;
- Deve ser mantido na estufa para Pães de Queijo Forno de Minas com temperatura acima de **60°C**;
- Deve ser verificado de hora em hora, se a bandeja da estufa de pães de queijo está com $\frac{3}{4}$ de água.



Modo de Preparo:

1. Manter o produto no *freezer* até o momento de fritar;
2. A fritadeira deve estar na temperatura de 180°C;
3. Fritar a porção com 06 Unidades durante 03 minutos;
4. Deixar escorrer o óleo e descansar durante 01 minuto;
5. Servir ao cliente no recipiente acompanhado do molho *barbecue*.



Bolinho de Bacalhau

Modo de Preparo:

1. Manter o produto no *freezer* até o momento de fritar;
2. A fritadeira deve estar na temperatura de 180°C;
3. Fritar a porção com 06 Unidades durante 03 minutos;
4. Deixar escorrer o óleo e descansar durante 01 minuto;
5. Servir ao cliente no recipiente acompanhado do molho tártaro.




Nome	Espresso		
Tipo	Ristretto ou Leggero		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Todos os cafés	40	ml	
Modo de preparo			
1	Escaldar o recipiente		
2	Extrair o espresso em 40 ml (botão do meio da máquina)		




Nome	Café com leite espumante ou Latte Machiatto		
Tipo	Drink Quente		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Espresso Leggero	40	ml	
Leite integral	140	ml	
Modo de preparo			
1 Escaldar o recipiente .			
2 Fazer espuma no aeroccino			
3 Extrair o café no recipiente			
4 Completar com leite cobrindo com pouca espuma.			




Nome	Chocolate Quente Cremoso		
Tipo	Drink Quente		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Chocolate Cremoso Kerry	20	gr	
ou se não tiver máquina Kerry			
Calda de Chocolate	20	mls	
Leite Integral Quente	140	mls	
Modo de preparo			
1 Escaldar o recipiente .			




Nome	Chocolate Gelado		
Tipo	Drink Gelado		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Leite Integral	150	mls	
Chocolate Da Vinci em pó	30	gr	
Calda de Chocolate	15	mls	
Bata no Blender por 20 segundos velocidade 3			
Decore o copo com calda de chocolate Da Vinci			



Nome	Milk Shake de Chocolate		
Tipo	Drink Gelado		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Leite Integral	150	mls	
Chocolate Da Vinci em pó	30	gr	
Calda de Chocolate	15	mls	
Base Baunilha	30	gr	
Bata no Blender por 20 segundos velocidade 3			
Decore o copo com calda de chocolate Da Vinci			



Nome	Milk Shake de Frutas Vermelhas		
Tipo	Drink Gelado		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Leite Integral	150	mls	
Base Yogurte	30	gr	
Essência Da Vinci Framboesa	21,5	mls	
Essência Da Vinci Morango	15	mls	
Meio Copo de Gelo Coffee Tree			
Bata no Blender por 20 segundos velocidade 3			



Nome	Chá Gelado		
Tipo	Drink Gelado		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Água Filtrada	150	mls	
Essência Da Vinci Limão	15	mls	
Matte Solúvel Da Vinci	40	gr	
Meio Copo de Gelo Coffee Tree			
Misturar todos os Ingredientes no Blender e bater em velocidade 3 por 5 segundos			
Servir no Copo Padrão Coffee Tree			



Nome	Caipivodka Limão		
Tipo	Drink Gelado		
Ingredientes	Qtd	Und	FOTO
Vodka Absolut	80	mls	
Açúcar	30	gr	
Limão	70	gr	
Meio Copo de Gelo			
Macere o Limão sem casca no açúcar			
Adicione o Gelo			
Adicione a Vodka			
Mexa e sirva			
Decore o Copo com a Casca			