

GUÍA RÁPIDA
HOT DOG

RA-GR-HDG-TRA-01



Salchicha

No deberá tener sabor a quemado, ni estar sobrecalentada, o arrugadas. De apariencia fresca y agradable.



Temperatura

No deberá estar frío al momento de la entrega al cliente.



Pan

No deberá tener presencia de hongos o moho, de mal sabor, seco, o partido.



Pinzas del Proceso



1 Tomar una charola para *hot dog*, colocarle una servilleta (15 x 8 cm), doblada en tres partes. y poner la charola cerca del calentador de pan.



2 Abrir el cajón del calentador y sacar una bolsa de pan. Las manos deben estar limpias y desinfectadas previamente.



3 Con ayuda de unas pinzas, tomar una pieza de pan de la bolsa y colocarla en la charola.



4 Tomar una salchicha del asador, abrir el pan y colocarla dentro del mismo, teniendo la precaución de no dañar el producto.



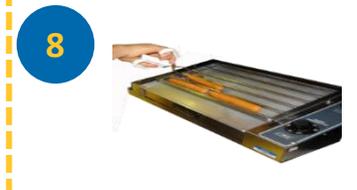
5 Si el cliente pidió queso extra, servir en un contenedor y entregarlo por separado.



6 Dejar las pinzas en el cajón del calentador de pan y cerrar la bolsa de pan y el cajón.



7 Entregar al cliente la charola con su hot dog. *Al iniciar el proceso las manos deben estar limpias u desinfectadas.*



8 **Importante:** Cuando hay baja afluencia, en el asador deben permanecer pocas salchichas, de acuerdo al consumo, ejemplo 3-5 o 7.



9 Alistamiento para alta afluencia: Calentar las salchichas, y guardarlas en el cajón inferior del calentador del pan.



10 **IMPORTANTE:** No es permitido elaborar hot dogs con anticipación.