

**RECETA CRISPETAS /CANCHITAS /
POPCORN
REGION ANDINA
RA-RE-PLMTS-TRA-01**

Equipos



**Palomera
Gold Medal**



**Palomera
Cretors**

Materias Primas



**Aceite Vegetal
(cantidad
inyectada en
automático)**



Maíz



**Saborizante
Caramelo**



**Saborizante
Mantequilla**

Utensilios



**Medidor de
Maíz Gold
Medal al ras
900g**



**Medidor de
Maíz
Cretors al
ras**



**Cucharon de
Maíz**



**Medidor
saborizante al
ras (30 gramos)**



**Contenedor
Saborizante**

Insumos



Canastas Palomitas



Separadores

Receta

RA-RE-PLMTS-TRA-01

INGREDIENTES Y CANTIDADES

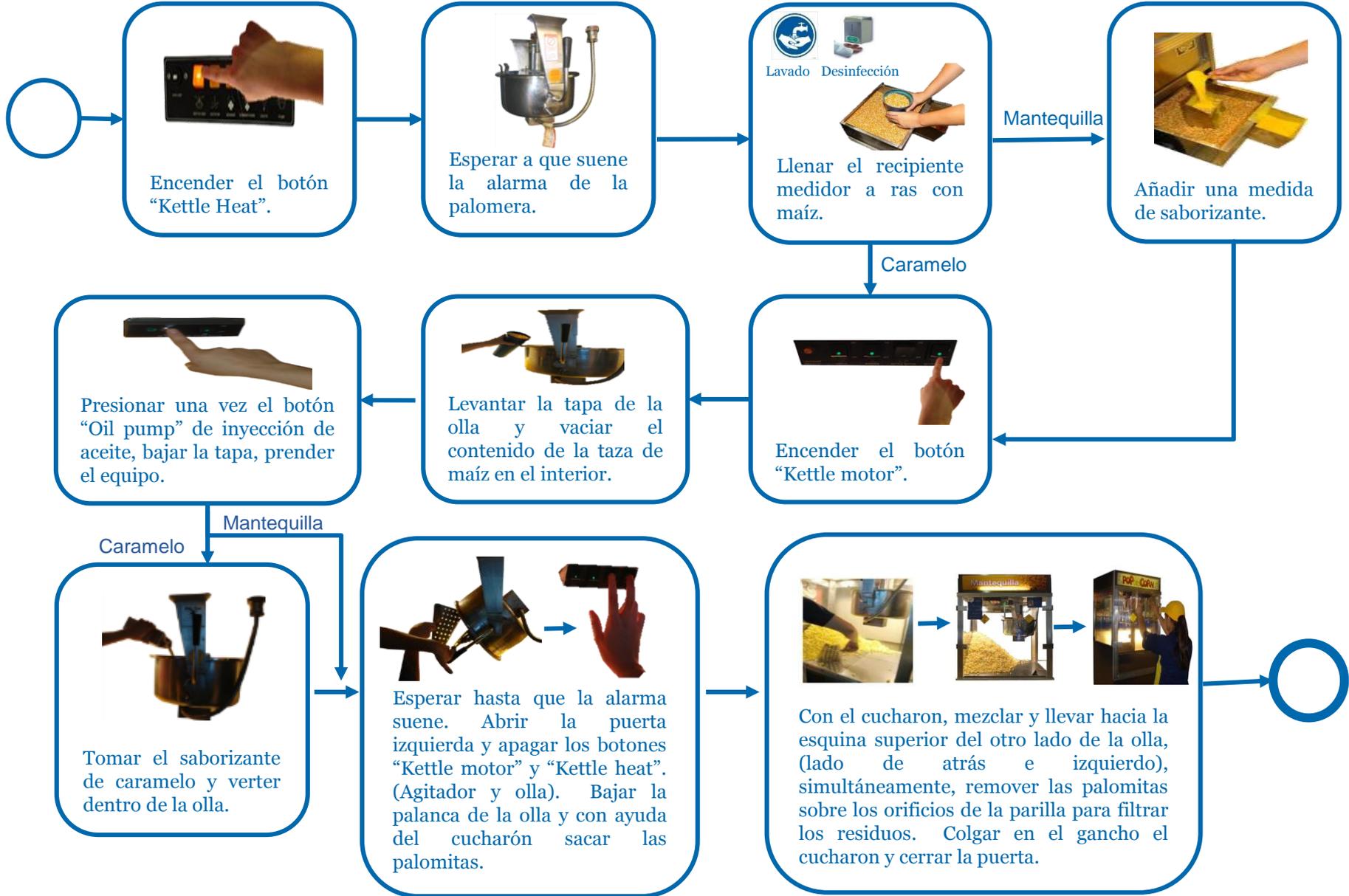
MATERIA PRIMA / PRODUCTO	MAÍZ		ACEITE VEGETAL		SABORIZANTE MANTEQUILLA		SABORIZANTE GLAZE POP	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
PALOMITAS MANTEQUILLA	400 g	900 g	125 ml	250 ml	15 g	30 g	----	----
PALOMITAS ACARAMELADAS	400 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	397 g	794 g
PALOMITAS AZUCARADAS	400 g	900 g	100 ml	200 ml	----	----	AZUCAR: 450 g	

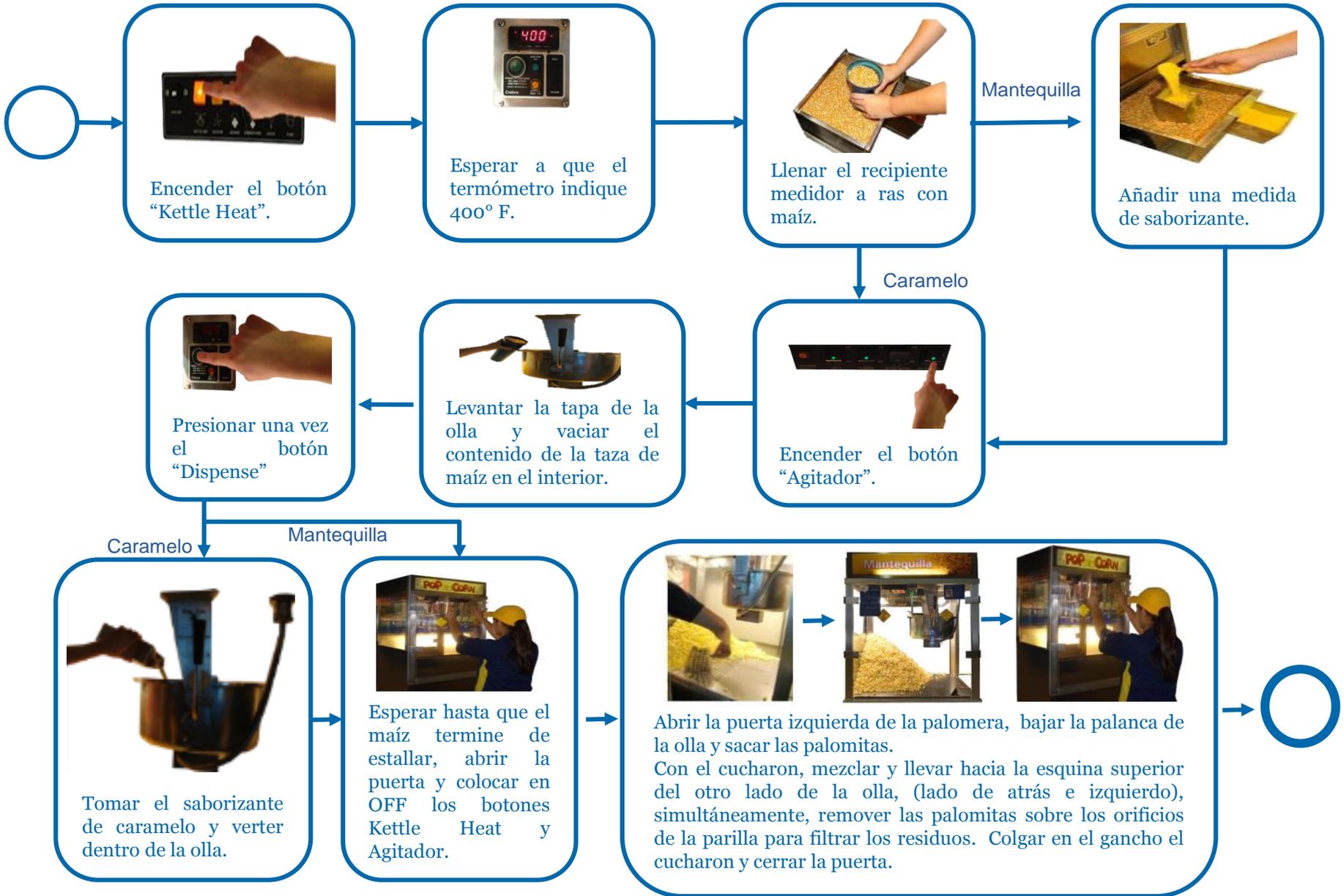
NOTA: Los cines que poseen ollas en las palomeras con menos capacidad, deben asegurar la utilización de cantidades de materias primas indicadas en la fórmula y proporcionales a la cantidad de maíz utilizado.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

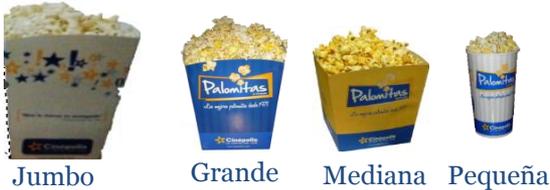
- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor







Tamaños



Jumbo

Grande

Mediana

Pequeña

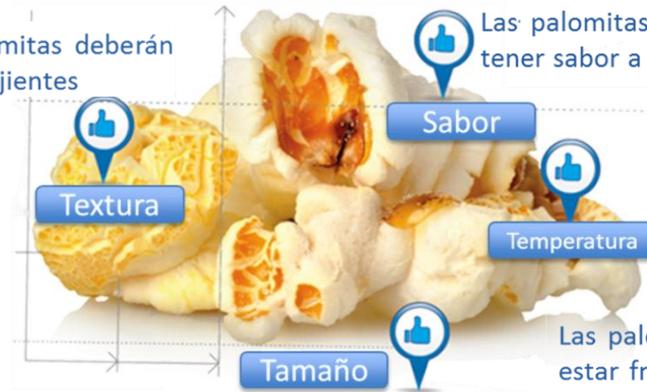
Variedades



Mix

Solo Mantequilla

Las palomitas deberán estar crujientes



Las palomitas no deberán tener sabor a quemado

Las palomitas no deberán estar frías al momento de la entrega al consumidor

La mayoría de las palomitas deberán estar completas

1



Toma una caja de palomitas del tamaño elegido por el cliente, no tocar el interior.

2



Llenado: Abrir el gabinete superior de la maquina de palomitas correspondiente.

3



Servir las palomitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas.

4



Verificar que se encuentren copeteadas.

5



Cerrar las puertas de la palomera.

6



Entregar al cliente la canasta/vaso con palomitas

7



Palomitas Mix: cuando hay separador, colocar un separador al interior de manera diagonal.

8



Sin separador: Inclinare la canasta, servir las de mantequilla, desplazar la canasta y servir caramelo.

9



Mix: Servir las palomitas en la segunda mitad de la canasta sin presionarlas.

10



El producto debe quedar copeteado, no apretado. A veces se mezclan los sabores un poco, lo que es normal.

Tamaños



Jumbo



Grande
500 g



Mediana
350 g



Pequeñas
200 g

Variedades



Mix



Solo acarameladas



Textura

Las palomitas deben estar crujientes y separadas entre si.



Tamaño

La mayoría de las palomitas deben estar completas



Sabor

Las palomitas no deben tener sabor a quemado



Temperatura

Las palomitas deben estar tibias, y no frías al entregar al cliente.

1



Toma una caja de palomitas del tamaño elegido por el cliente, no tocar el interior.

2



Abrir el gabinete superior de la maquina de palomitas correspondiente.

3



Servir las palomitas con ayuda del cucharón, sin presionarlas, hasta llenar.

4



Verificar que se encuentren copeteadas, no apretadas.

5



Cerrar las puertas de la palomera.

6



Entregar al cliente la canasta/vaso con palomitas

7



En el caso de palomitas mix, seguir el mismo proceso establecido en la guía de palomitas de mantequilla y mix.

8



Las manos deben estar limpias y desinfectadas. de acuerdo a la guía rapida de lavado de manos.