



Cinépolis VIP®

SUSHI

REGION ANDINA PANAMA

RA-GR-SUSH-VIP-PA-03



Sushi es uno de los negocios que comprenden la marca Cinépolis VIP. En el se elaboran los siguientes productos:

“Maki Ebi Tempura”

Arroz blanco enrollado en una hoja de alga nori con aguacate, queso crema y camarón apanado en pasta tempura.



“Maki California Especial”

Arroz blanco enrollado en una hoja de alga nori con aguacate, queso crema, pepino, cangrejo y masago por fuera.



“Maki Salmón Ahumado”

Arroz blanco enrollado en una hoja de alga nori con pepino, alcaparras, queso crema y salmón ahumado por fuera.





Productos que se elaboran en el negocio VIP Sushi de Cinépolis:

“Maki Ebi Empanizado”

Arroz blanco enrollado en una hoja de alga marina empanizado o apanado con pan molido japonés (panko) y relleno de pepino, queso crema y camarón.



“ Maki Avocado”

Arroz blanco con media alga nori, queso crema Pepino, salmón, ajonjolí.



“Maki Spicy Salmón”

Arroz blanco con hoja de alga nori con pepino, queso crema, salmón ahumado, cebollín y salsa schiracha.





Productos que se elaboran en el negocio VIP Sushi de Cinépolis:

“ Maki Green Filadelfia”

150 gr de arroz con media hoja de alga nori.
queso crema, pepino, salmón, ajonjolí.



“Maki Vegetariano”

150 gr Arroz blanco con media hoja de alga nori.
con lechuga, aguacate, pepino, zanahoria y
cebollín.





Productos que se elaboran en el negocio VIP Sushi de Cinépolis:

"Yakimeshi Vegetariano"

Arroz blanco con una mezcla de calabaza, zanahoria, cebollín, pepino, germen y salsa de soya.



"Yakimeshi mixto"

"Yakimeshi Mixto"

Arroz blanco con una mezcla de calabaza, zanahoria, cebollín, huevo, carne molida, camarón, pollo en tiras, germen y salsa de soya.



"Kushiague de Camarón "

Brochetas de camarón cubiertas con queso crema y empanizadas con pan molido japonés (panko).
cubiertas queso tipo doble crema, empanizadas con pan molido japonés (panko).



"Kushiague de queso Gouda "

Brochetas de langostino con queso tipo crema, empanizadas con pan molido japonés (panko).





EQUIPOS



Nevera de Refrigeración



Fabrica de Hielo



Congelador



Freidora APW



Freidora APW



Olla Arrocera



Mesa Fría



Vitrina Sushi



Mesón de Trabajo

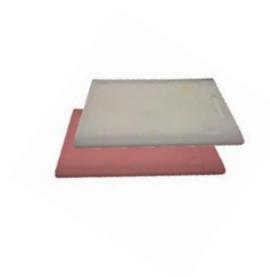


EQUIPOS Y UTENSILIOS

Estufa



Tablas para cortar de los
colores establecidos.





Plancha



Freidora



Refrigeradores



Congeladores



Mesa Fría



Vitrina Refrigerada



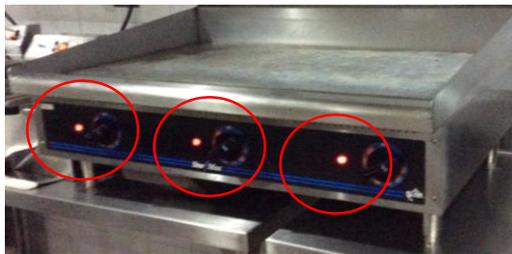
Mesa para Preparación



Tablas



Prender la plancha a 180° C (nivel medio de la perrilla).



Teflón.

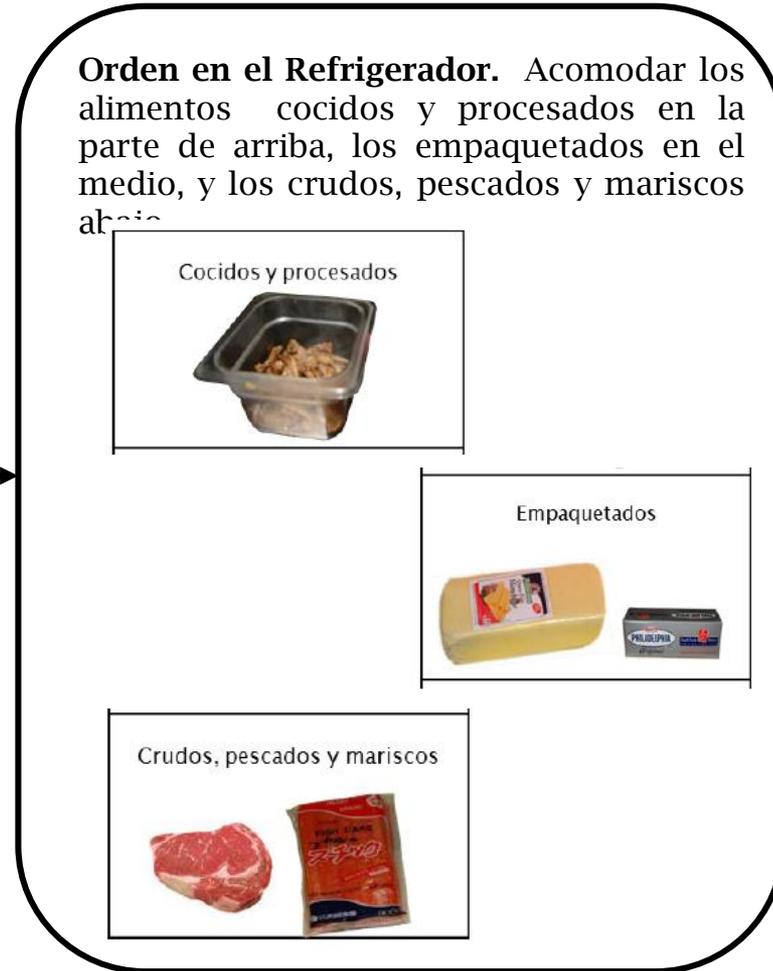
Una vez este caliente la plancha, agregar 2 onzas de aceite o 40gramos de mantequilla, y esparcir por toda la superficie con espátula o paño blanco. Después de un minuto repetir la operación hasta haber realizado esta labor 3 veces.



Encender la freidora a 150° C y una vez que se vaya a utilizar debe elevarse la temperatura a 200° C.



Colar el aceite a diario y cambiarlo cada tres días.





Min -20°C
Max -18°C



Revisar que la temperatura se encuentre entre -18 y -20° C.
Registrar en la bitácora.

Orden en el Congelador. Acomodar los alimentos cocidos y procesados en la parte de arriba, los empaquetados en el medio, y los crudos, pescados y mariscos abajo.

Cocidos y procesados

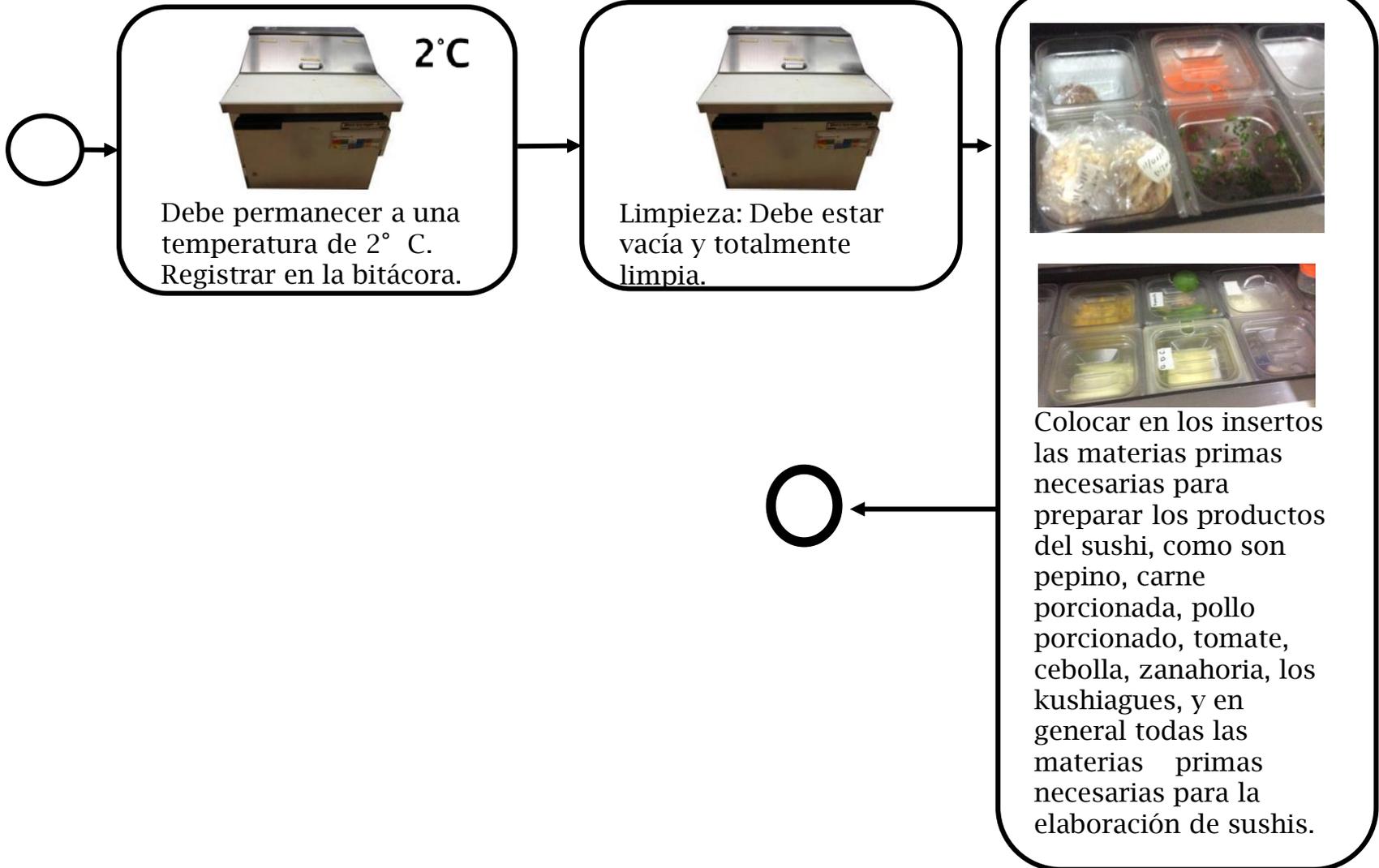


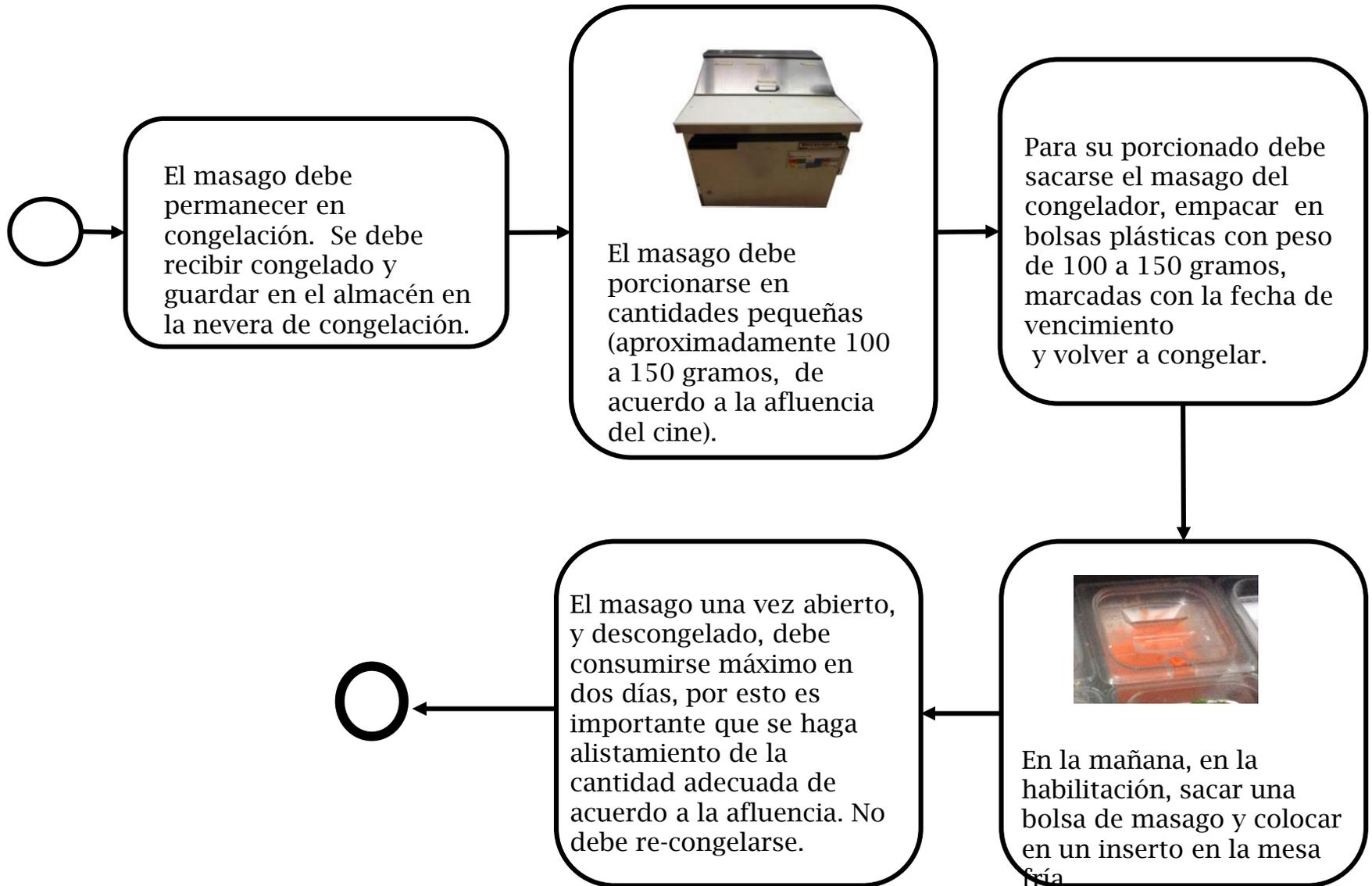
Empaquetados

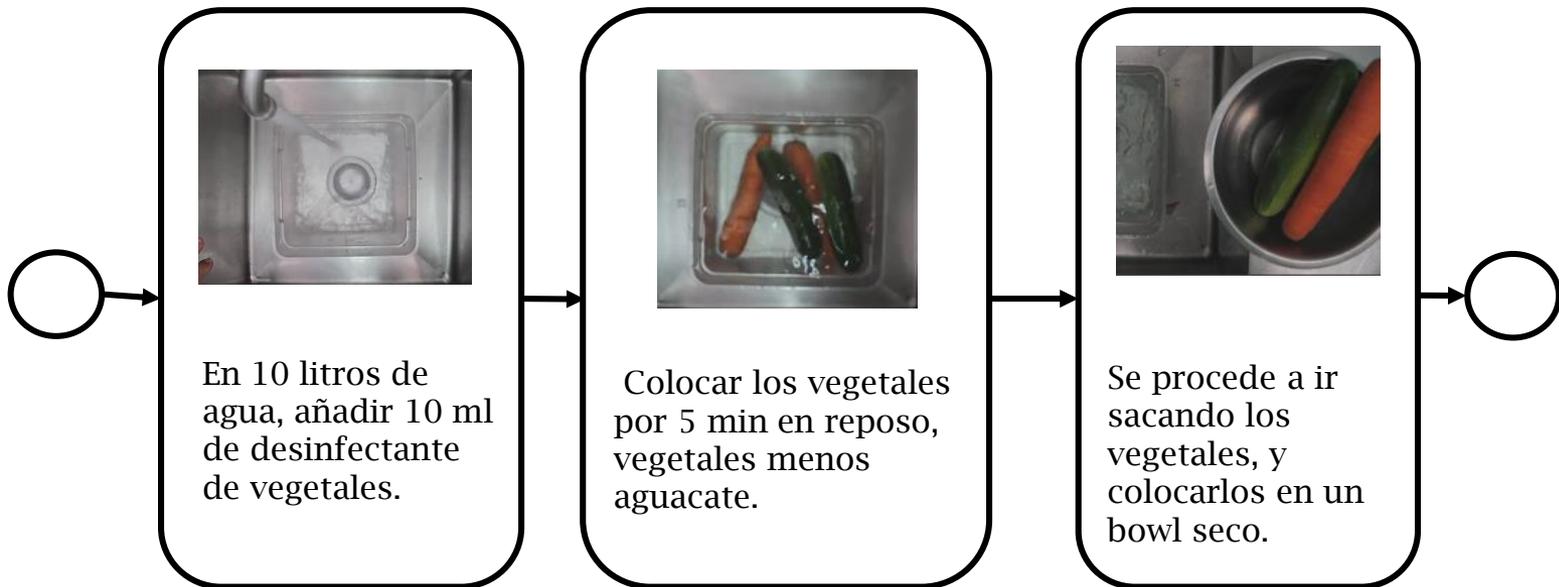


Crudos, pescados y mariscos

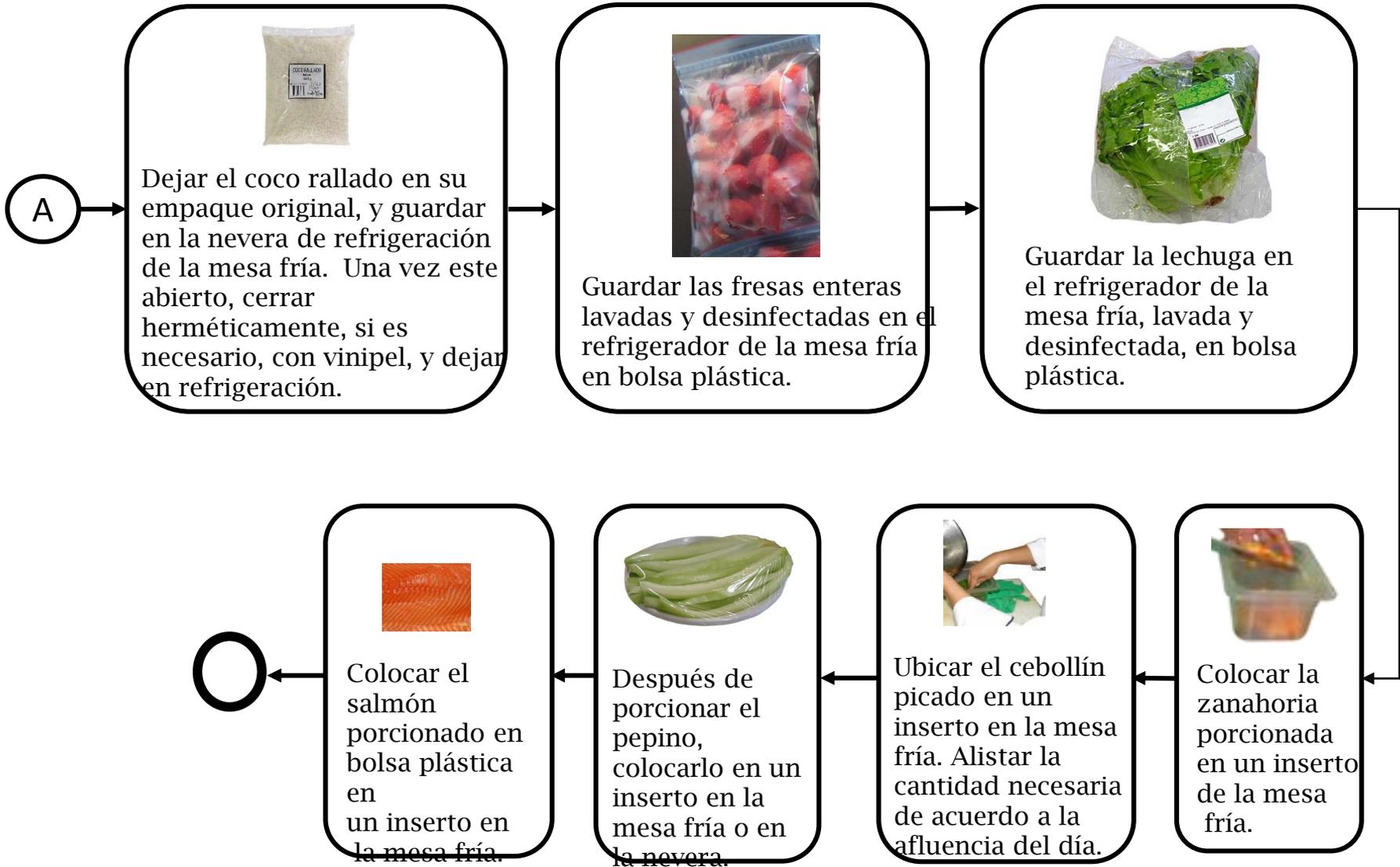








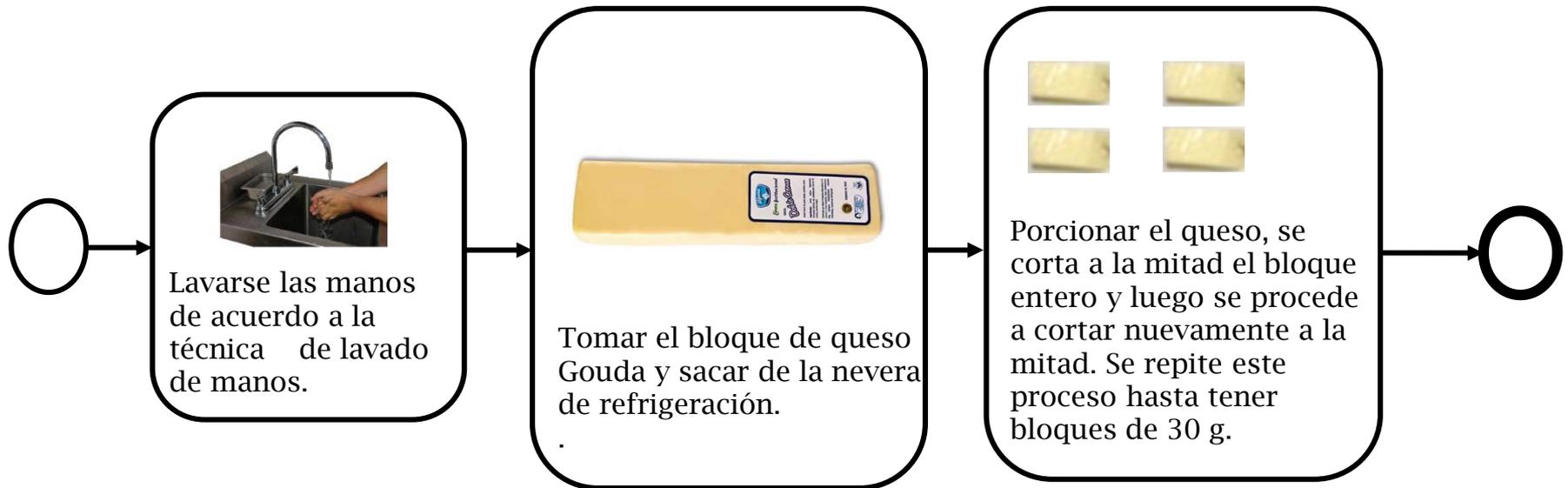




Las alcaparras y aderezos se dejen conservar en su empaque original, y guardar en el refrigerador de la mesa fría.



Porcionado del Queso Gouda para Kushiagues



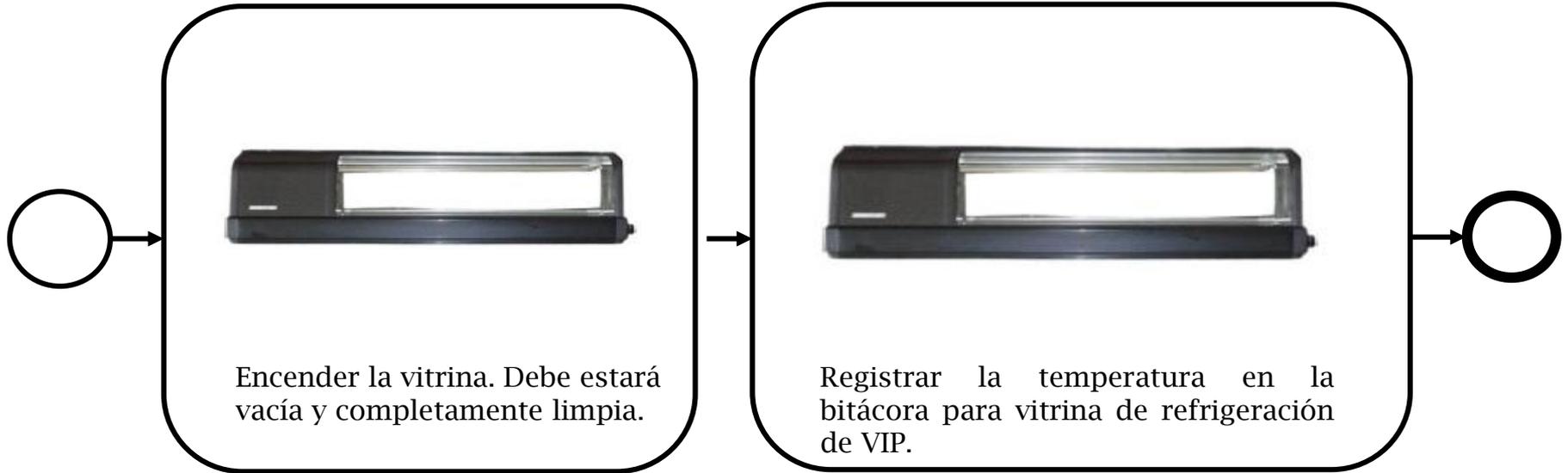


Habilitación del Queso Crema



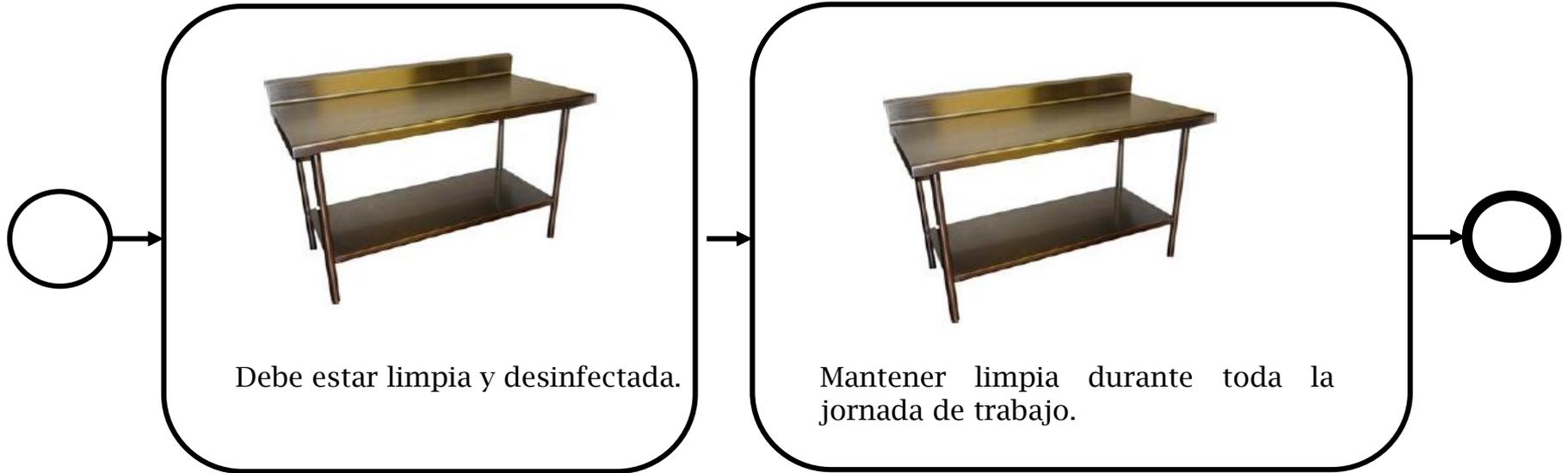


Habilitación Vitrina de Refrigeración





Habilitación Mesa de Elaboración





Habilitación Tablas



Deben estar limpias y desinfectadas.



Se debe contar con tablas separadas para alimentos crudos y cocidos, y seguir el código de colores establecido. Blanco para la elaboración de makis y el verde para tratamiento y corte de frutas y vegetales, el rojo para corte de carnes, azul mariscos y pescados y amarillo trabajar queso y pollo.



Habilitación Makisu



Tomar vinipel y empezar a enrollar en el makisu.



Dar tres o cuatro vueltas, asegurándose que quede completamente cubierto.



Asegurarse que los lados queden completamente cubiertos de vinipel, sacar el aire..



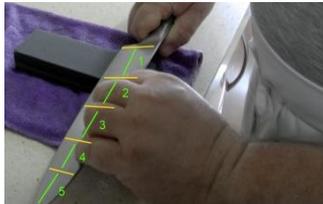
Habilitación Cuchillo



Asegurarse que se encuentren en perfecto estado de limpieza. Lavar siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente. Se debe contar con los afiladores (chaira) y piedras para afilar.



Colocar la piedra encima de un paño blanco, que impida que se deslice la piedra. Hecho esto colocamos el cuchillo como indica la foto, como si fuésemos a sacar una tajada a la piedra, es decir frotaremos el cuchillo contra la piedra en contra del filo, como si quisiéramos cortarle una loncha fina.



A Como hay una piedra de afilar que sea igual de ancha que el cuchillo. Pues lo iremos haciendo en tramos, tantos como necesite el tamaño del cuchillo, como se indica en la foto.

Es muy importante afilar en contra del filo, ¡Ah! hay que apretar un poco el cuchillo, por eso es importante utilizar una base para la piedra que no se deslice. Y empezamos por la parte más rugosa de la piedra.



Habilitación Cuchillo



Afilando el otro lado del filo.

A

Frotar cada tramo del cuchillo cinco veces, hasta terminar los tramos de ese lado, luego dar la vuelta al cuchillo y hacerlo igual con la otra parte del filo del cuchillo, es decir cinco veces por tramo, hasta llegar al final del cuchillo.



Después repetir el proceso pero frotarlo sólo cuatro veces por cada cara, luego empezar de nuevo pero con tres veces, la siguiente vuelta dos veces, hasta frotarlo una sola vez por tramo y cara.

Para que el afilado nos dure, hay que tener en cuenta que cada vez que se use el cuchillo, se limpia con agua y se seca con el trapo, SIN estropajos. Y lo secamos con papel de cocina. Así tendremos un cuchillo limpio y afilado, no dejar secar los restos en el cuchillo, usar y limpiar y así. Para el mantenimiento del afilado podemos usar la chaira.



Dar la vuelta a la piedra, es decir ponerla por el lado fino y comenzar de nuevo a afilar el cuchillo, pero empezar por frotarla tres veces, luego dos y por fin una vez por tramo y cara y aflojando la presión que se ejerce contra la piedra en cada pase; siendo el último como una caricia contra la piedra.



Asegurarse que todos los utensilios se encuentren en perfecto estado de limpieza. Lavar siguiendo la técnica de lavado de utensilios vigente. Se debe contar con los afiladores (chaira) y piedras para afilar.



Situar la Chaira con la punta hacia abajo en una superficie plana y que no se mueva (Colocar como base un paño blanco).



Sujetar la chaira desde el mango con la mano izquierda y el cuchillo con la derecha. Con el filo del cuchillo también para abajo y apoyarlo sobre el cuerpo de la chaira en un **ángulo de 20 grados** aproximadamente.



Realizar un movimiento entero sobre el total del cuerpo de la chaira de cada lado del cuchillo. Cuando se está deslizando, prestar atención en mantener el ángulo correcto de 20 grados y guiar de forma uniforme la hoja completa, desde el final del mango hasta la punta de la hoja a lo largo de la chaira. Repetir el movimiento de cinco a diez veces según el estado del filo del cuchillo, cambiando las caras de la hoja del cuchillo en cada pasada.



Deslizar el cuchillo haciendo un movimiento de arco: empezar desde la última parte del filo del cuchillo y deslizarlo progresivamente hacia la punta.



Lavado y Cocción
de Arroz



Vinagre para
Arroz de Makis



Arroz para Makis
(Shari)



Insumos para
Empanizar



Camarón y
Langostinos



Filete de Carne



Carne Molida
(Aplica para
Panamá)



Huevo para
Yakimeshi



Germen de Soya



Pasta Tempura



Aguacate.



Pepino



Mango Tommy



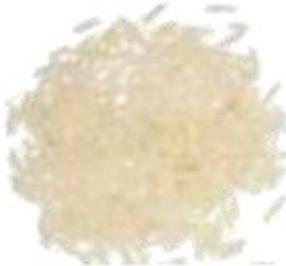
Zanahoria y
Zucchini



Cebollín



Lavado y Cocción de Arroz

Preparación		Ingredientes	
			
Arroz cocido	Arroz	Agua	
Proporción	6 kg	6 litros	
	3 kg	3 litros	
	1 kg	1 litro	
	1.5 kg	1.5 litros	

Nota: Tener en cuenta que la proporción de agua y arroz es 1:1, es decir la misma cantidad de arroz que de agua, y debe elaborarse la cantidad diaria de acuerdo a la afluencia del cine.



Lavado y Cocción de Arroz



**Nota: Realizar este paso solo cuando el saco de arroz este nuevo (Completamente sellado).



Lavado y Cocción de Arroz

A



Colocar la olla con el arroz en el fregadero/lavaplatos

Abrir la llave del agua fría y poner debajo del chorro de agua una mano extendida sin separar los dedos y procurando que esta toque una orilla dentro de la olla.



NOTA: El chorro de agua no debe caer directo sobre los granos de arroz para evitar que se quiebre o sufra algún daño.

B

Repetir tres veces el lavado para quitarle el exceso de almidón al arroz. **Nota:** No se debe lavar más de tres veces, ya que se le quita más almidón del necesario y queda muy suelto.



Ecurrir el arroz, con ayuda de un escurridor hasta retirarle completamente el agua.



Mover circularmente el arroz, despacio, con la mano y en un solo sentido, durante aproximadamente 30 segundos. ***



Cerrar la llave en cuanto el agua haya cubierto por completo el arroz.

**Nota: Cuando el arroz está húmedo se rompe fácilmente, por eso, su manipulación debe ser muy cuidadosa.



Lavado y Cocción de Arroz



**Nota: Cuando el arroz esta húmedo se rompe fácilmente, por eso, su manipulación debe ser muy cuidadosa.



Lavado y Cocción de Arroz

C



Cocinar el arroz hasta que la arrocera se apague, aproximadamente por 20-25 minutos y dejarlo reposar por 15 minutos. NOTA: El interruptor de la arrocera se sube automáticamente cuando el arroz ya está cocido.



Destapar la olla, tomando la asa de la tapa con un paño, jalarla y dejarla a un lado.



Probar la consistencia. Tomar unos granos de arroz y presionarlos con las yemas de los dedos hasta deshacerlos .

La consistencia es adecuada?

○

En caso de que estén crudos (es decir granulados, duros o de color blanco opaco), o muy chicludos (pegajosos), tomar la olla con ayuda de los paños y vaciar el contenido en la caneca/vertedero. Siempre se debe desechar la pega.



Repetir todos los pasos para elaborar un nuevo arroz.

○

Vinagre para Arroz de Makis

Se puede comprar el vinagre para makis, ya elaborado, como es el caso de Panamá, o se puede elaborar con vinagre blanco o vinagre de frutas blanco. A continuación presentamos el paso a paso para elaborar el vinagre partiendo de vinagre blanco. **Estos paso no deben seguirse en caso de comprar el vinagre listo (Conocido como vinagre para sushi). Ver ilustraciones materias primas.**

Preparación	Ingredientes		
 Vinagre para arroz de <i>makis</i>	 Vinagre de caña blanco	 Azúcar	 Sal
Proporción	250 ml	100 gramos	50 g
	375 ml	150 gramos	75 g
	750 ml	300 gramos	150 g
	1500 ml	600 gramos	300 g



Vinagre para Arroz de Makis



Lavarse las manos según la técnica de lavado de manos vigente.



Verter una botella de vinagre blanco en una olla de acero inoxidable. Debe ser ancha de poca altura y con mango largo.



Calentar el vinagre en la estufa.



Tarar báscula: Colocar el recipiente vacío que se va a usar para pesar sobre la báscula y oprimir el botón "tare."



Vaciar la preparación en un recipiente de policarbonato con tapa. Almacenar a temperatura ambiente en el lugar asignado para ello. El tiempo de vida del vinagre es de dos días.



Apagar el fogón cuando la sal y azúcar se hayan disuelto y dejar enfriar la preparación del vinagre.

Vaciar el azúcar y la sal en la olla. Disolver sal y azúcar. Mezclar con la ayuda de un cucharón o globo, hasta que se disuelvan completamente.



Pesar 300 gramos de azúcar y 150 gramos de sal.

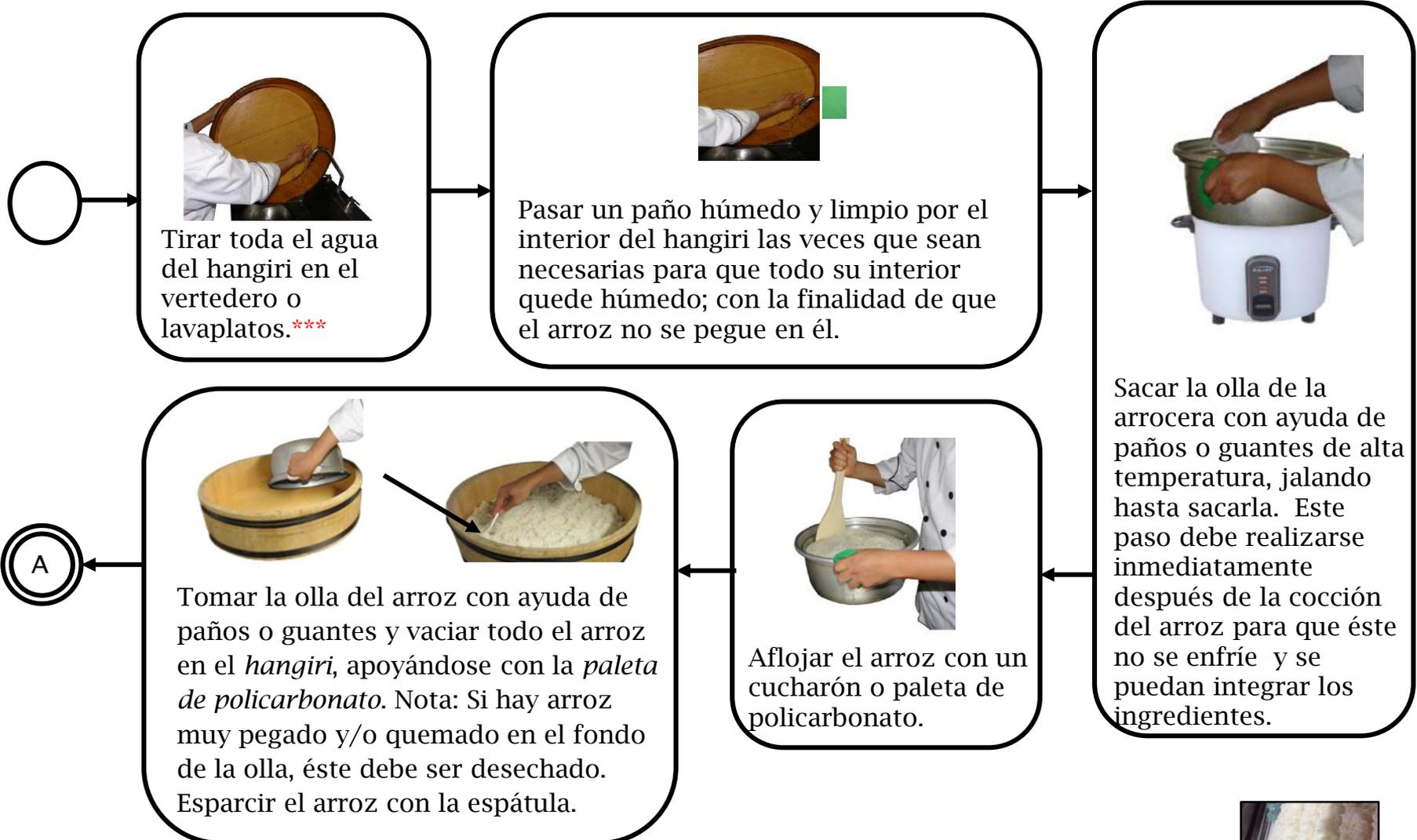


Shari

Preparación	Ingredientes	
 <p>Arroz para <i>makis</i> (<i>shari</i>)</p>	 <p>Arroz Cocido</p> <p>1 kg</p>	 <p>Vinagre para arroz de makis</p> <p>250 ml</p>
<p>Proporción</p>	<p>1.5 kg</p>	<p>375 ml</p>
	<p>3 kg</p>	<p>750 ml</p>
	<p>6 kg</p>	<p>1.5 litros</p>



Shari



Tirar toda el agua del hangiri en el vertedero o lavaplatos.***

Pasar un paño húmedo y limpio por el interior del hangiri las veces que sean necesarias para que todo su interior quede húmedo; con la finalidad de que el arroz no se pegue en él.

Sacar la olla de la arrocera con ayuda de paños o guantes de alta temperatura, jalando hasta sacarla. Este paso debe realizarse inmediatamente después de la cocción del arroz para que éste no se enfríe y se puedan integrar los ingredientes.

Tomar la olla del arroz con ayuda de paños o guantes y vaciar todo el arroz en el *hangiri*, apoyándose con la *paleta de policarbonato*. Nota: Si hay arroz muy pegado y/o quemado en el fondo de la olla, éste debe ser desechado. Esparcir el arroz con la espátula.

Aflojar el arroz con un cucharón o paleta de policarbonato.

El hangiri se debe dejar en agua todo el tiempo siempre y cuando no se esté usando).***
En caso de que el conjunto no cuente con hangiri, se puede usar un recipiente de policarbonato.





Shari

A Incorporar el vinagre para Shari, realizando los pasos descritos a continuación:

Colocar la paleta de policarbonato horizontalmente y vaciar el vinagre sobre él, poco a poco, revolviendo e integrando el arroz con el vinagre, y esparciéndolo por todo el arroz uniformemente**.




Cortar el arroz, haciéndole surcos transversales hasta el fondo, esparcirlo por toda la superficie del hangiri.

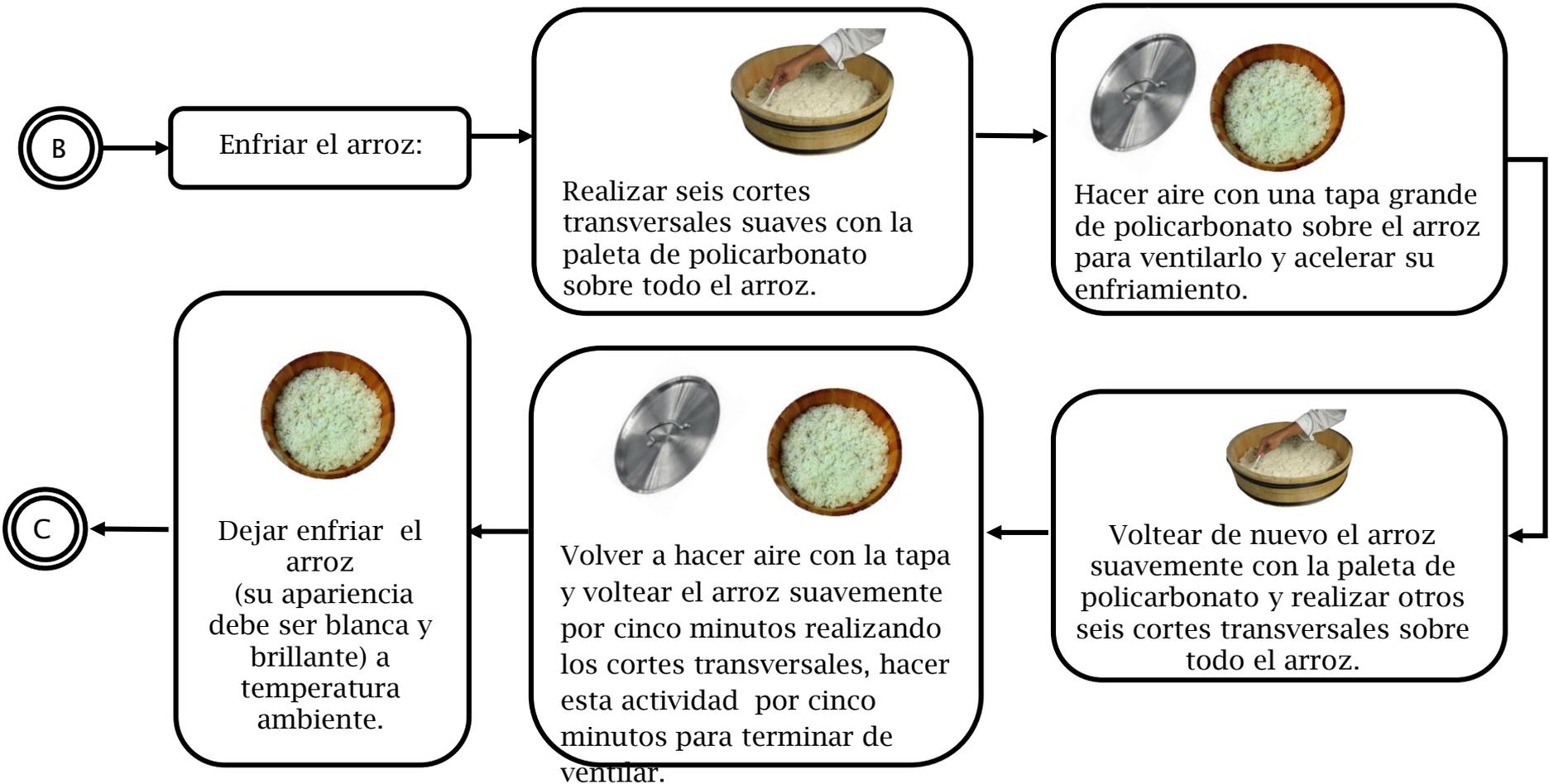
B 
Voltear el arroz con la paleta de policarbonato e irlo juntando para formar un montón. Repetir estos pasos tres veces para terminar de incorporar el vinagre en el arroz y asegurarse que quede brillante. NOTA: El procedimiento debe realizarse de forma seguida y por una misma persona.

NOTA: Se debe cuidar no batir el arroz, solo se deben eliminar los grumos y separar los granos.

** Previamente, se debe medir el vinagre con la jarra medidora, de acuerdo a la cantidad de arroz elaborado

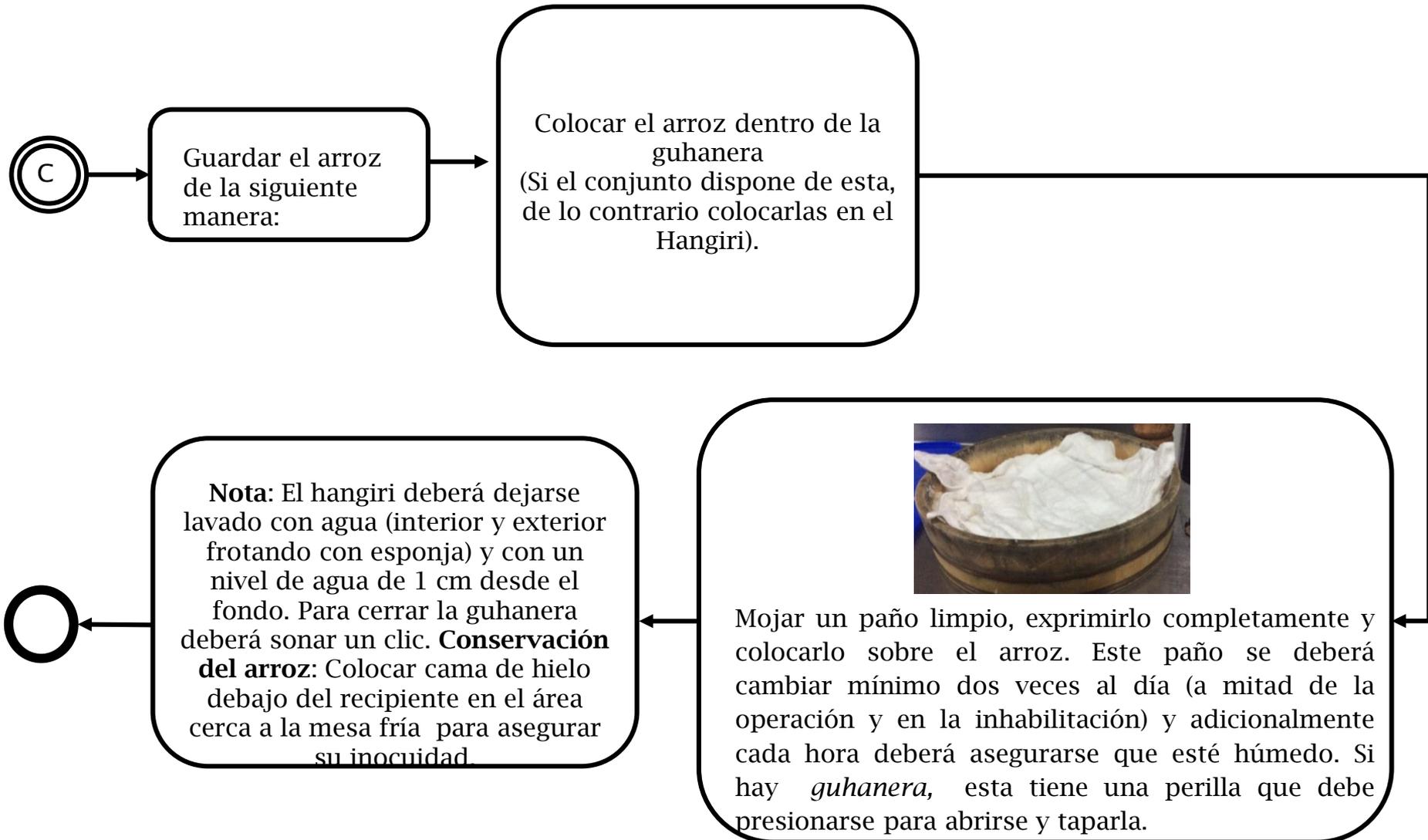


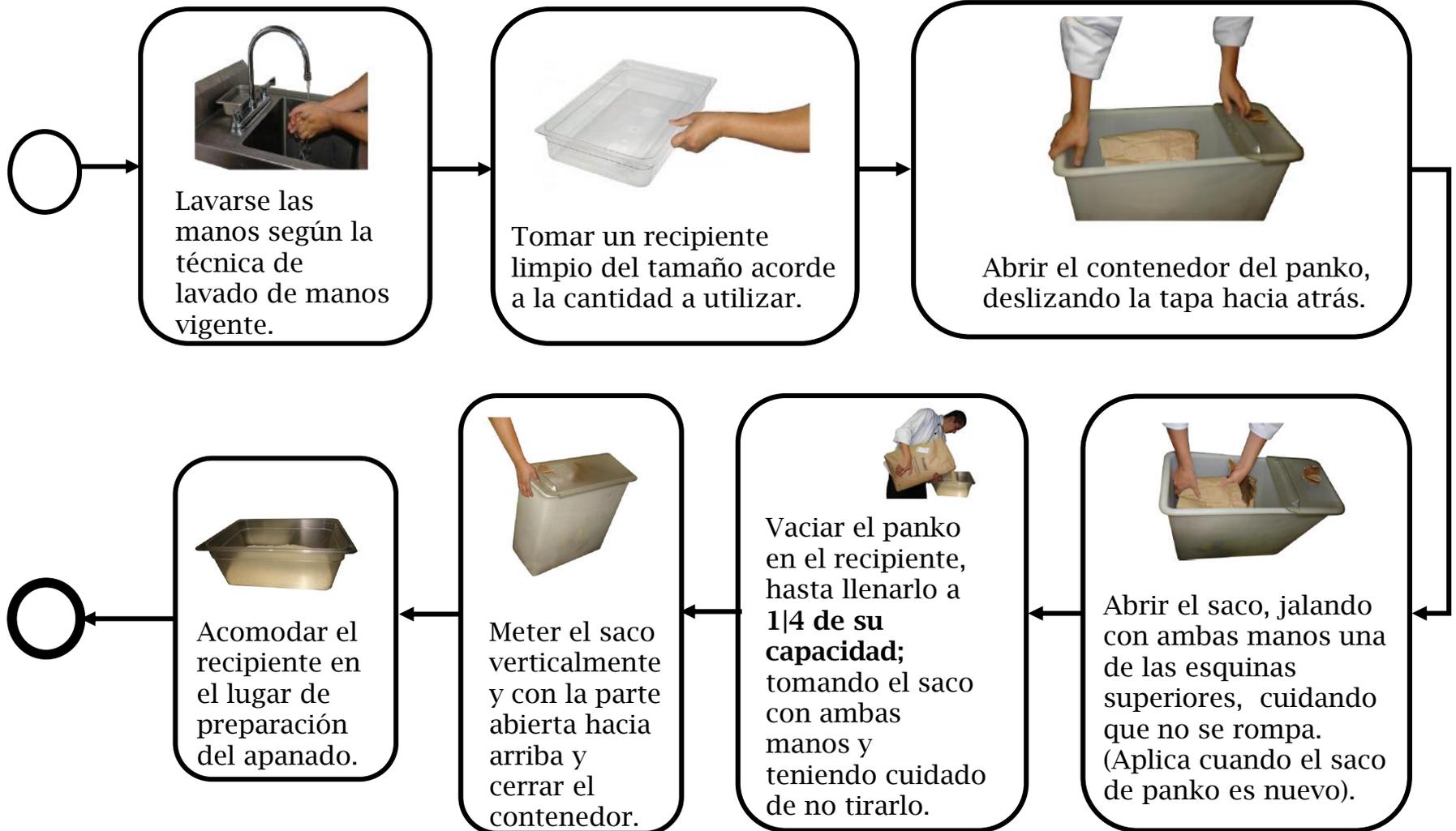
Shari



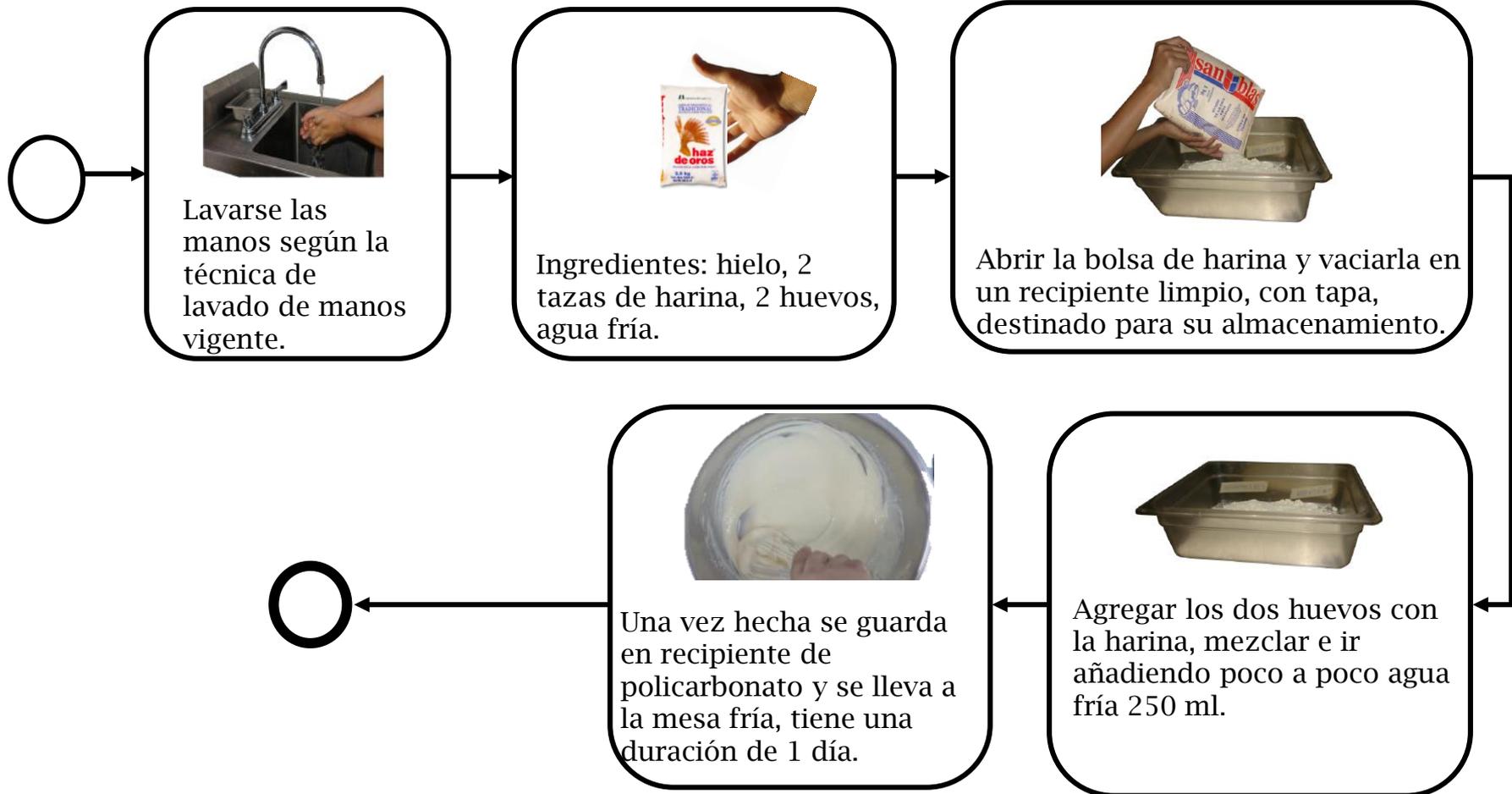


Conservación del Shari





NOTA: Si la rotación es baja, porcionar en bolsas de un kilo, cerradas, y guardar en el contenedor.



Nota: El almacenamiento debe ser de acuerdo al método PEPS (Primeras Entradas-Primeras Salidas): colocar los nuevos productos al fondo para que los que ya estaban se consuman primero; considerar que la pasta tempura tiene un tiempo de vida de dos días en refrigeración.

Alistamiento de Camarón y Langostinos: Descongelación.



1

Mantener el camarón y el langostino en la nevera de congelación. Debe guardarse en el lugar asignado en cada cine, y en su empaque original.



2

El día anterior a su uso, sacar del congelador, y dejar en refrigeración. Por la mañana sacar del refrigerador.



3

Abrir la bolsa con a tijeras. Colocar todos los camarones en una coladera.



4

Lavar con chorro de agua fría en el lavaplatos.

Verificar que los camarones o langostinos se encuentren descongelados presionando suavemente para detectar cristales de hielo, (núcleo duro) Tener cuidado de no dañar la textura.



5

Si el núcleo del camarón o langostino esta duro, dejarlos en agua unos minutos y repetir la verificación hasta obtener las condiciones deseadas.



6



7

Dejar los camarones o langostinos en un recipiente (inserto en mesa fría). Guardar con tapa y colocar la fecha del día y el nombre del Cinepolito.

Alistamiento de Camarón: Habilitación



10

Tomar una tabla y cuchillo limpio y colocarlos en la mesa de trabajo.



11

Colocar cada camarón en la tabla y hacer tres cortes transversales sobre el vientre a cada uno, cuidando no partirlo por completo. **Nota:** se debe cuidar que el cuchillo se encuentre filoso para realizar los cortes sin deteriorar o despedazar el camarón.



12

Alargar el camarón: Presionar con las yemas de los dedos a lo largo los costados de cada camarón, procurando no romperlo.



13

Para uso del mismo día: Colocar los camarones en un inserto limpio y almacenar en la mesa fría.



14

Si el camarón va a ser utilizado hasta dos días después, colocar en recipiente con tapa o cubierto de vinipel.



15

Marcar con la fecha del día, el nombre de la persona que lo elaboró y nombre del producto*. Guardar en refrigeración.

*El tiempo de vida útil para los camarones en refrigeración es de 2 días.



Tomar el filete de carne del congelador y dejarlo en descongelación en el refrigerador toda la noche.



Colocar el filete en una tabla



Con ayuda de un cuchillo quitar el exceso de grasa del filete.



Saltear el filete con ayuda de una espátula por cinco minutos o hasta que quede bien cocido.



Verter aceite sobre la parte de la plancha que se va a usar para cocinar el filete. Colocar el filete en la plancha y condimentar con sal y pimienta las tiras.



Cortar en tiras el filete.

A



A



Tomar un recipiente limpio de donde se encuentra almacenado.



Colocar el filete en el recipiente, con la ayuda de una espátula.



Esperar a que se enfríe el filete por 15 minutos.



Colocar el recipiente con el filete en el lugar donde se va a porcionar.

Porcionarlo y guardarlo en la mesa fría dentro del inserto con ayuda de una espátula. Guardar las porciones en bolsas plásticas marcadas con fecha y nombre del Cinepolito (35 gramos por porción).





Tomar los huevos y lavarlos con chorro de agua.



Romper cada uno de las cáscaras de huevo y vaciar su contenido dentro del recipiente, cuidando que no caiga ninguna cáscara en él. Se sugiere hacer mínimo 5 huevos diarios dependiendo la afluencia del día.



Mezclar el huevo con ayuda de un tenedor o globo hasta que queden perfectamente incorporados.



Mezclar el huevo con ayuda de las espátulas, procurando evitar que se pegue a la plancha para que no se queme.



Vaciar poco a poco el huevo del recipiente sobre la plancha hasta que quede extendido.



Verter aceite sobre la parte de la plancha que se va a utilizar para cocinar el huevo.

A



A

Picar finamente el huevo con ayuda de las espátulas y voltearlo constantemente hasta que quede bien cocido. **Nota:** El tiempo aproximado de cocción es de cuatro minutos.



Con ayuda de las espátulas, colocar el huevo en un recipiente limpio.



Con ayuda de las espátulas, retirar todos los residuos que quedaron en la plancha y tirarlos en un bote de basura. **Nota:** los residuos que no se puedan retirar, colocarlos en el orificio de la plancha.



Tapar el recipiente con su tapa o con vinipel, colocar una etiqueta con fecha y nombre del Cinepolito. Guardarlo en el lugar de refrigeración destinado para su almacenamiento. **Nota:** El tiempo de vida del huevo es de dos días en refrigeración.



Colocar el huevo en un recipiente limpio. Dejar enfriar a temperatura ambiente por 15 minutos.



Tomar un recipiente de policarbonato del lugar en donde se encuentre almacenado y ponerlo en el lavaplatos. **Nota:** el germen de soya debe ser del día.



Vaciar el germen de soya en el recipiente de policarbonato.



Verter agua en el recipiente hasta cubrir por completo el germen de soya.



Dejar que el germen se desinfecte durante 5 minutos.



Agregar más agua (sin que se derrame) y remover el germen de soya para que se distribuya el desinfectante.



Agregar desinfectante al recipiente con el germen, conforme a lo especificado en la etiqueta de Diversey.

A



A



Remover la bolsa de germen de soya con mucho cuidado en un bowl con agua y hielo.



Agregar desinfectante de acuerdo a la guía de lavado de frutas y verduras.



Se selecciona el mejor germen, no se puede lavar dos veces el germen, este proceso se debe hacer todos los días, manipular el germen con las manos, se coloca en un colador para eliminar excesos de agua, luego se añade papel absorbente y luego se tapa para llegar a la mesa fría.



Tomar un aguacate y lavarlo según la técnica de lavado de frutas y verduras vigente.



Colocarlo en la mesa de trabajo y partir por la mitad, a lo largo y alrededor del hueso y girar cada mitad en sentidos contrarios para separarlas.



Corta una cuarta parte del aguacate. Quitar la piel de la pulpa, no pre alistar aguacate.



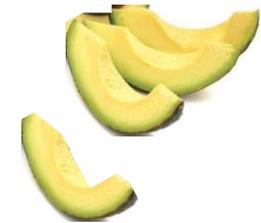
Colocar el aguacate sobrante en la mesa fría protegido por una capa de aceite y vinipel. Debe prepararse a diario.



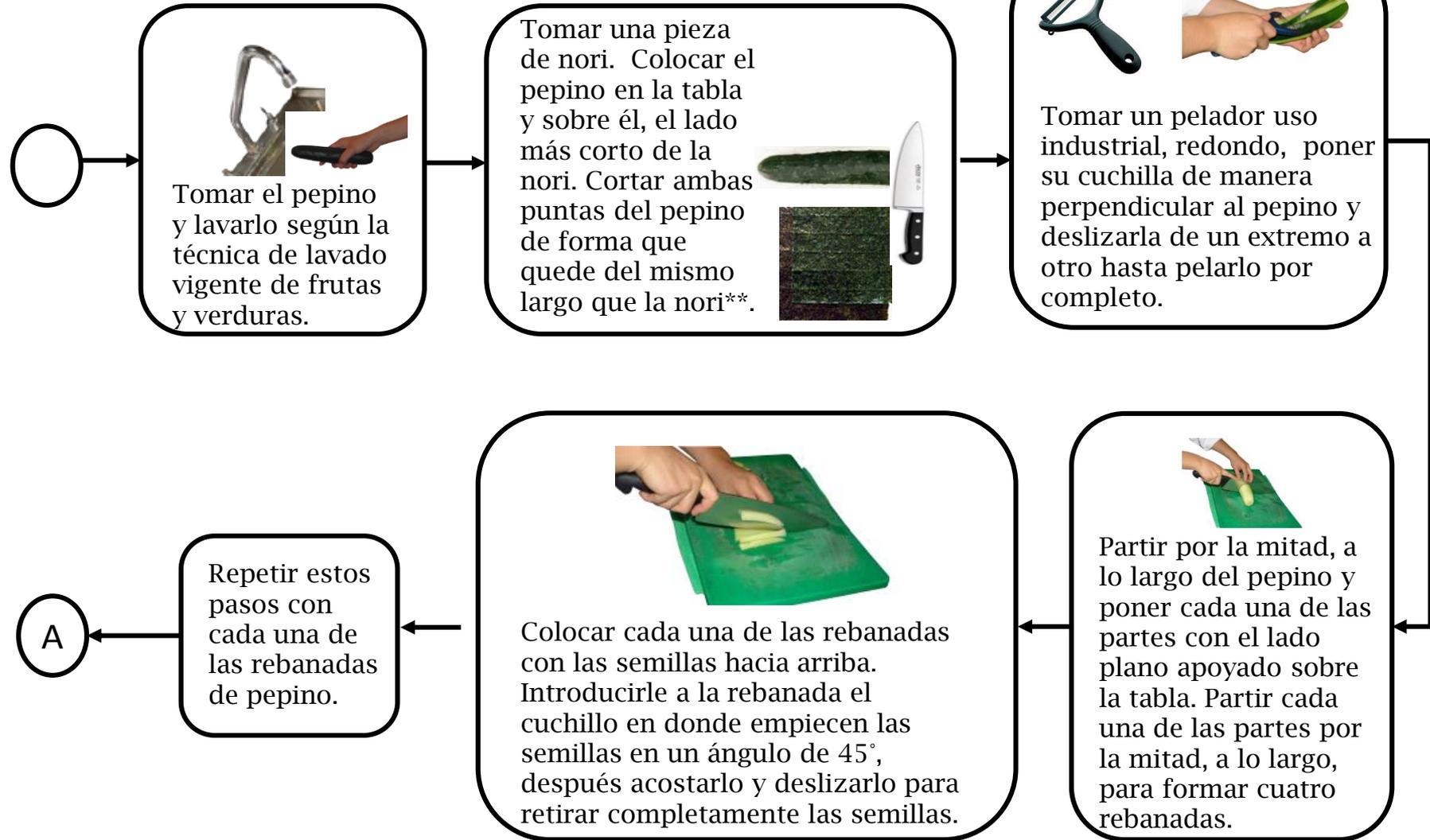
A la minuta: Cortar rebanadas de 0.5 cm de espesor a lo largo de cada parte (deben salir de cuatro a cinco rebanadas por cada parte) y siguiendo la forma del aguacate.



Si hay partes que se encuentren en mal estado, retirarlas con el cuchillo. El aguacate debe estar bien firme para que no se despedace al realizar lo indicado en este paso.



Partir cada una de las partes por la mitad, a lo largo, para obtener cuatro partes.



Tomar el pepino y lavarlo según la técnica de lavado vigente de frutas y verduras.



Tomar una pieza de nori. Colocar el pepino en la tabla y sobre él, el lado más corto de la nori. Cortar ambas puntas del pepino de forma que quede del mismo largo que la nori**.



Tomar un pelador uso industrial, redondo, poner su cuchilla de manera perpendicular al pepino y deslizarla de un extremo a otro hasta pelarlo por completo.



Partir por la mitad, a lo largo del pepino y poner cada una de las partes con el lado plano apoyado sobre la tabla. Partir cada una de las partes por la mitad, a lo largo, para formar cuatro rebanadas.



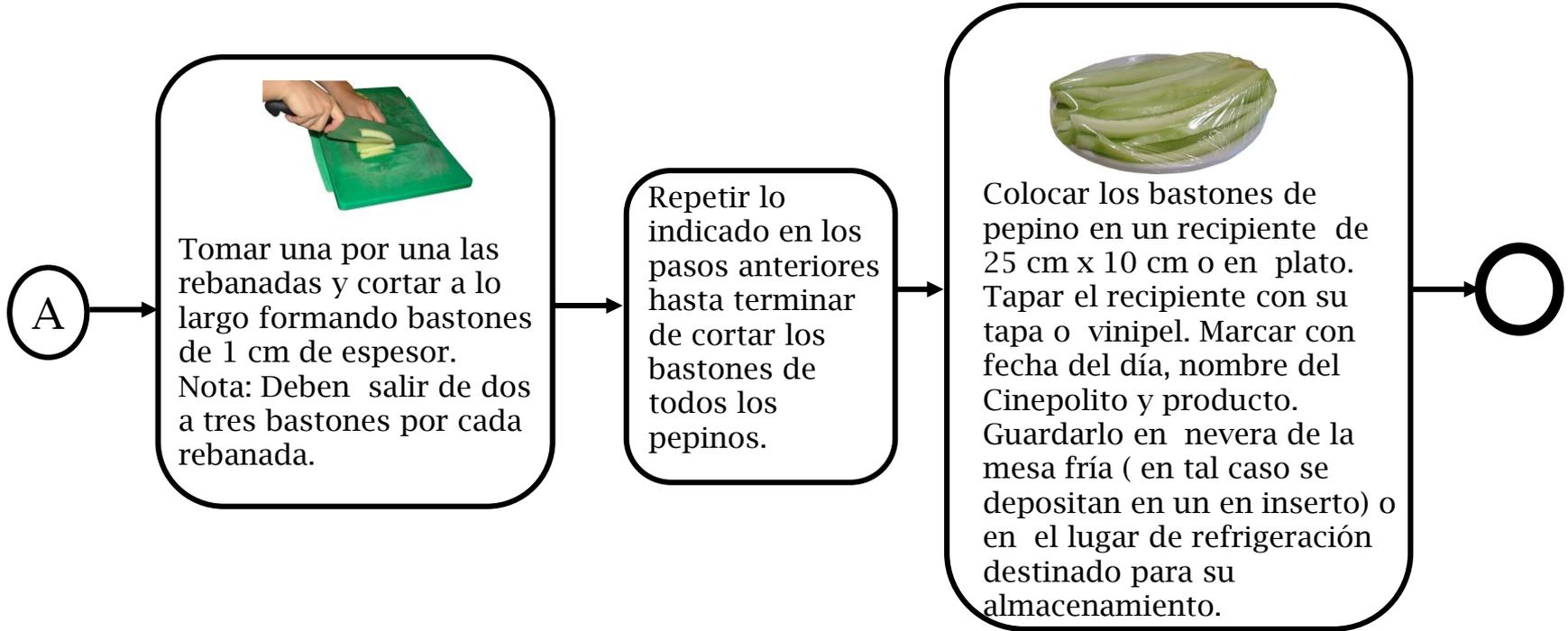
Colocar cada una de las rebanadas con las semillas hacia arriba. Introducirle a la rebanada el cuchillo en donde empiecen las semillas en un ángulo de 45°, después acostarlo y deslizarlo para retirar completamente las semillas.



Repetir estos pasos con cada una de las rebanadas de pepino.

A

Tomar una pieza de nori. Colocar el pepino en la tabla y sobre él, el lado más corto de la nori. Cortar ambas puntas del pepino de forma que quede del mismo largo que la nori.



Nota: Los bastones de pepino tienen un tiempo de vida de dos días. El almacenamiento debe ser de acuerdo al método PEPS (Primeras entradas - Primeras salidas). Se debe cuidar el rendimiento del pepino, ya que la merma de la cáscara y las semillas NO debe rebasar el 20% del peso inicial de la verdura.



Tomar el cebollín del lugar donde se encuentra almacenado.

Quitar con las manos las hojas o puntas del rabo del cebollín que se encuentren en mal estado: putrefacción, secas y/o de color marrón.



Cortar $\frac{3}{4}$ de la cabeza del cebollín para dejar el rabo y $\frac{1}{4}$ de la cabeza.



Colocar todo el cebollín rebanado en un escurridor y poner debajo del chorro de agua. Frotar el cebollín suavemente con las manos para separarlo y eliminar sus jugos. Repetir este paso dos veces.



Repetir los pasos anteriores hasta terminar de rebanar el cebollín. Revisar que el cebollín no tenga rebanadas en mal estado o cortes muy gruesos. Si tienen rebanadas con estas condiciones, se deben quitar y desechar.

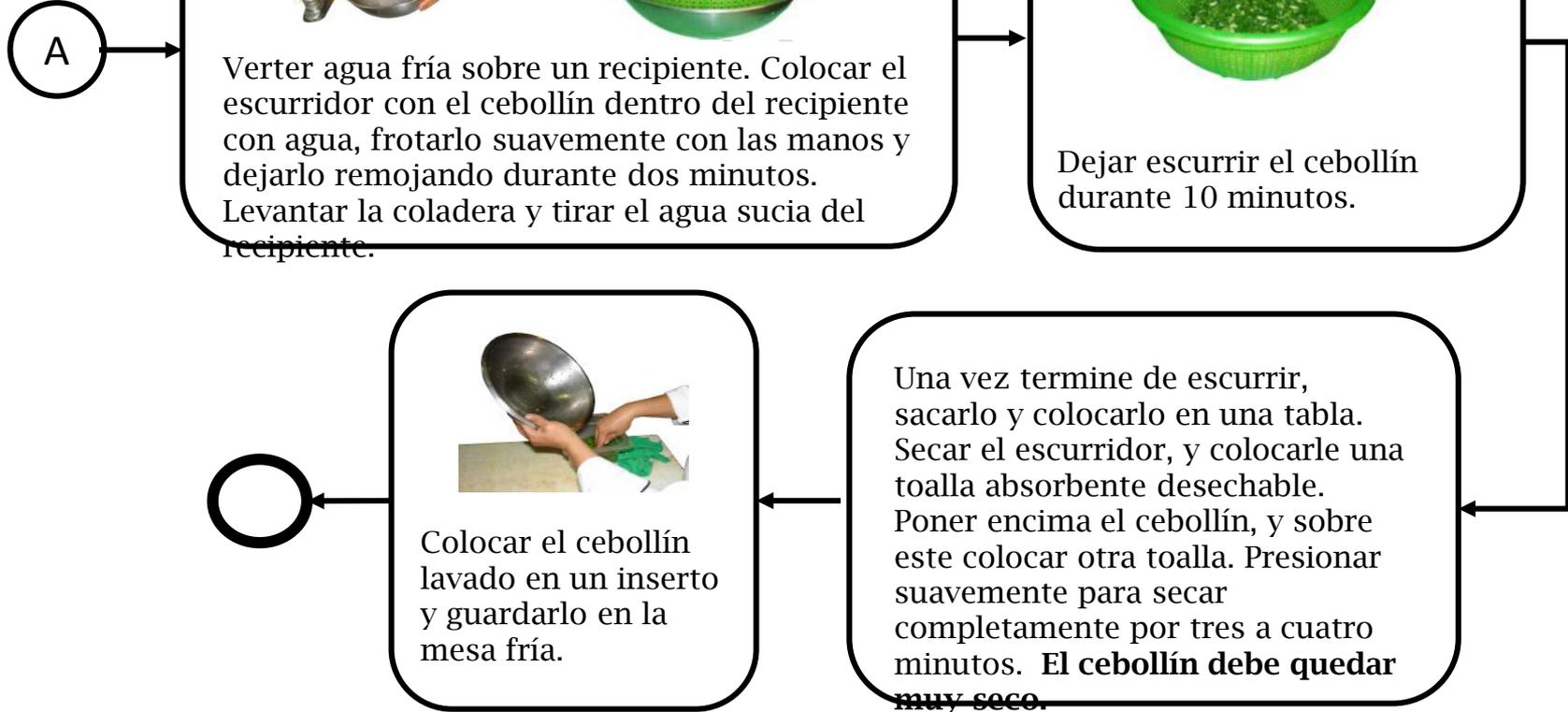


Cortar rebanadas muy finas a lo ancho de los rabos.
Nota: Se pueden poner de dos a tres rabos de manera paralela sobre la tabla para ahorrar tiempo.





Cebollín



Nota: El cebollín debe ser utilizado el mismo día que se picó. El almacenamiento debe ser de acuerdo al método PEPS (Primeras entradas - Primeras salidas).

Se debe colocar un bowl o recipiente para depositar los desechos del corte de las verduras.





Nota: El Zucchini debe ser tierno, pequeño y con pocas semillas y la zanahoria no debe estar seca, o negra, debe ser fresca.

ELABORACIÓN

1. Lavar las verduras según lo indicado en **Limpieza y desinfección de frutas y verduras** vigente.
2. Tomar un pelador o cuchillo, poner su cuchilla de manera perpendicular a la zanahoria y deslizarla de una punta a otra hasta pelar por completo cada zanahoria.
3. Cortar la punta del lado menos ancho de la verdura (zanahoria y calabaza), cuidando que el corte no sea muy ancho para no desperdiciar producto.
4. Partir por la mitad, a lo largo de la verdura y poner cada una de las partes con el lado plano apoyado sobre la tabla.
5. Partir cada una de las partes por la mitad, a lo largo, sin cortar el tallo o rabo de la verdura.
6. Cortar rebanadas de las cuatro partes:
 - a) De 0.5 cm de espesor para la zanahoria.
 - b) De 1 cm de espesor para la calabaza (Cuadritos).
7. Repetir lo indicado en los pasos anteriores hasta terminar de rebanar las verduras.

Nota: Se debe cuidar el rendimiento de las verduras, ya que la merma de la cáscara, punta y tallo o rabo NO debe rebasar el 20% del peso inicial de la verdura.
8. Poner toda la zanahoria rebanada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta con fecha del día y nombre del Cinepolito.
9. Poner toda la calabaza rebanada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta con fecha del día y nombre del Cinepolito.

Nota: El almacenamiento debe ser de acuerdo al método PEPS (Primeras Entradas Primeras Salidas)



Manejo de
Cuchillos



Elaboración de
Camas de Arroz



Enrollado de
Makis



Corte de Makis



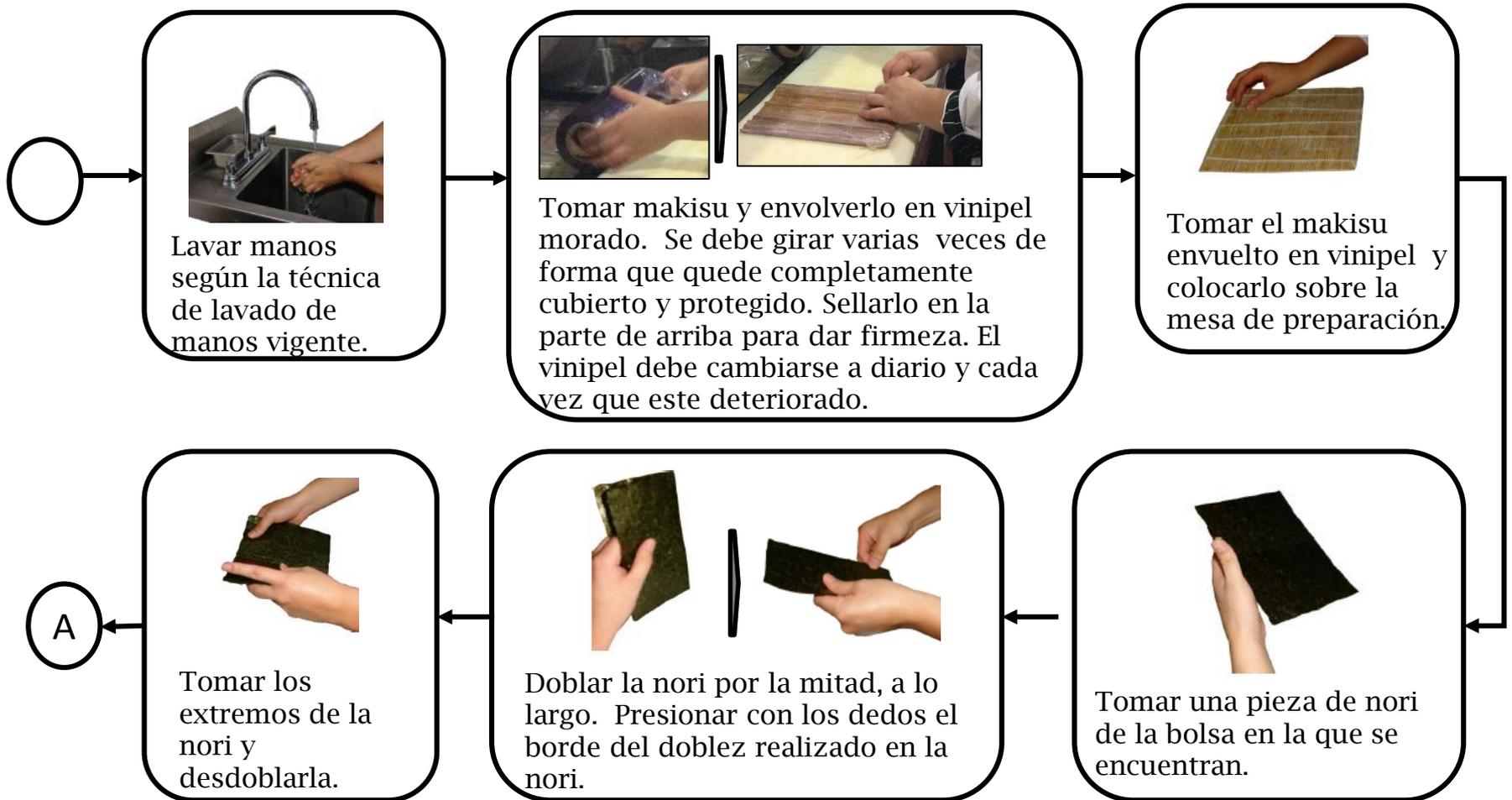
USO

1. Mantener una postura firme con los hombros hacia atrás y con el cuerpo volteado 45° hacia el lado en donde se encuentre la tabla con las piezas a cortar.
2. Tomar el mango del cuchillo (el filo del cuchillo debe quedar de lado contrario a los dedos que se pondrán para sujetar el producto a cortar) y poner el pliegue inferior del dedo índice (al partir productos delgados a lo largo se debe apoyar el dedo índice sobre la parte superior de la cuchilla) sobre la guía.
3. Sujetar y presionar con los dedos engarrados la parte del producto a cortar (esto aplica para hacer cortes finos y rebanadas de frutas, verduras y mariscos como el surimi).
4. Hacer los cortes dependiendo del producto de la siguiente manera:
 - a) Verduras y frutas: deslizar la punta del cuchillo sobre la sección a cortar para ir haciendo las rebanadas y/o bastones.
Nota: Conforme se van haciendo los cortes, el cuchillo se debe ir desplazando junto con los dedos que están presionando la pieza. Los nudillos deben permanecer pegados con la cuchilla, esto para evitar accidentes.
 - b) Salmón ahumado: deslizar el cuchillo desde la parte de la base de la cuchilla hasta su punta cortar la rebanada.
 - c) Quesos: poner el filo del cuchillo sobre la parte a cortar y bajarlo despacio, de manera que primero baje completamente la punta y luego la base del cuchillo.
5. Siempre asegurarse que el cuchillo se encuentre correctamente afilado.
6. Cada vez que se haga un corte de un maki con el cuchillo, limpiarlo con paño plano o toalla desechable húmeda para asegurar que no se ensucie.



URA MAKI

Ura maki es el tipo de cama de los rollos que llevan arroz o cualquier otro ingrediente por fuera: California especial, salmón ahumado, *Spicy* salmón, mar y tierra y *Ebi* empanizado.





A



Colocar el alga en una tabla y cortar con un cuchillo siguiendo la marca que quedo al desdoblarse.



Guardar una de las mitades de la nori en la bolsa de la que se sacó para usarse posteriormente.



Colocar una mitad de nori sobre la mitad inferior del makisu, asegurando que el lado áspero de esta quede boca arriba.



Humedecer las yemas de los dedos con agua limpia. Solo húmedas no mojadas.

B

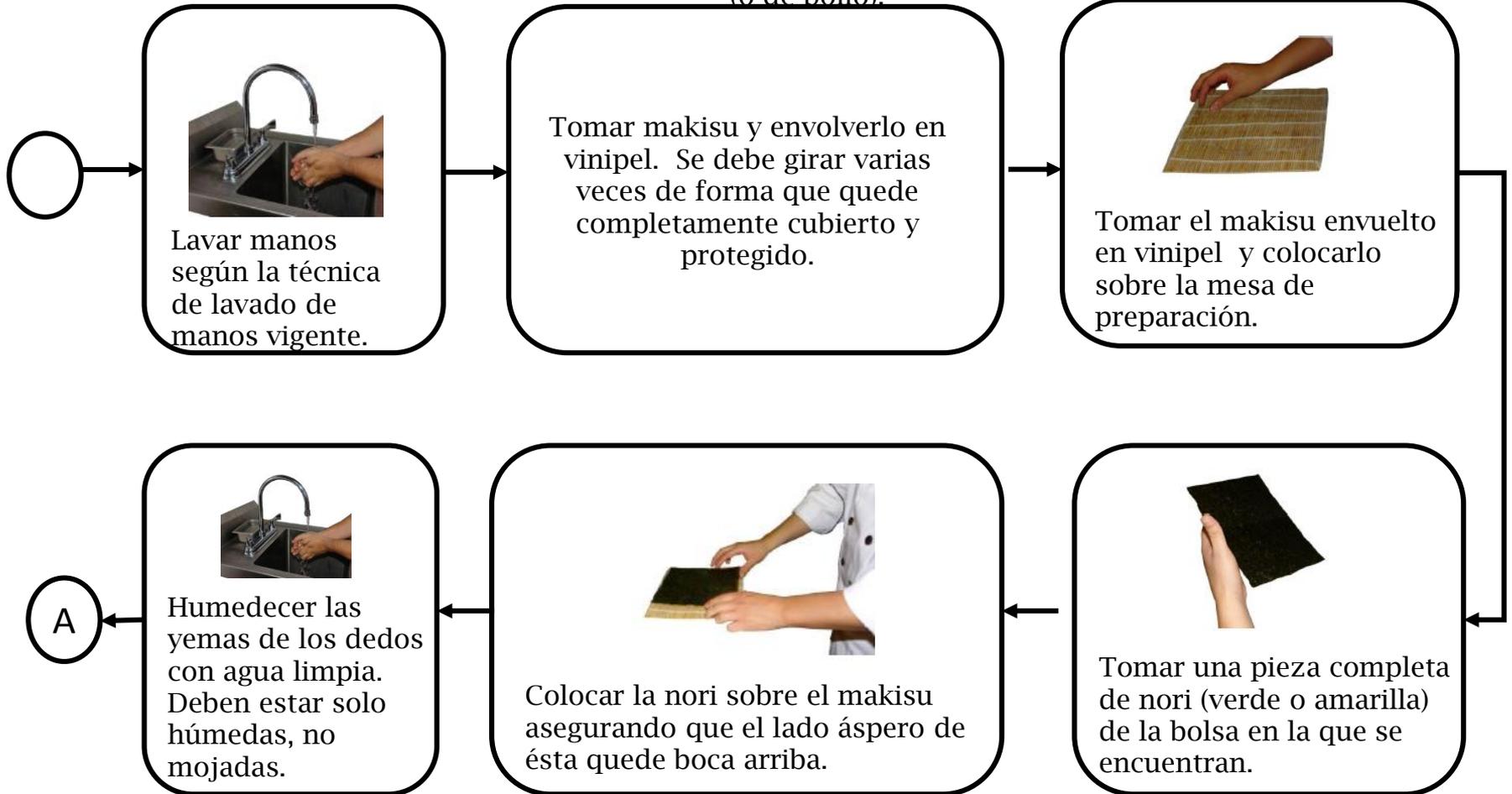


Tomar 150 g de arroz (Shari) y darle forma ovoide.



NORI MAKI

Nori maki es el tipo de cama de los rollos que llevan la nori por fuera: Ebi tempura y mango, mayoko (o de pollo).





A



Tomar 150 g de arroz (Shari) y darle forma de ovoide.



Colocar el arroz sobre la nori y esparcirlo a lo largo.



Sin presionar, extender el arroz con la yema de los dedos hasta cubrir las dos terceras partes inferiores de la nori con una capa uniforme. Nota: no debe verse la nori entre el arroz ni debe haber bolas de arroz.



Lavar manos según la técnica de lavado de manos vigente.



Levantar el makisu, enrollando la nori sobre los ingredientes del maki, hasta que la punta del makisu quede 1 cm antes de que se termine la cama de arroz.



Presionar ligeramente con los dedos a lo largo del rollo formado una sola vez.



Si se trata de un ura maki ir al siguiente paso. Si se trata de un nori maki hacer lo que se indica a continuación: Levantar la punta del makisu y enrollar de nuevo dando otra vuelta.



Levantar la punta del makisu y enrollar de nuevo dando otra vuelta.

A



A



Presionar una vez con los dedos pulgar e índice a lo largo del rollo formado, de afuera hacia adentro.



Levantar la punta del makisu y jalar hacia adelante, desenrollando el maki.



Colocar el makisu sobre el maki elaborado, asegurando que un extremo del makisu esté alineado a la punta del rollo.



Retirar el *makisu* del *maki*.



Repetir últimos dos pasos para la otra orilla del makisu.



Dar ligeros golpes a la orilla del rollo para asegurar que no quede por fuera ningún ingrediente.



A



Colocar papel viniper por encima del maki dividir visualmente el rollo a la mitad y deslizar el cuchillo hacia el frente hasta cortar.



Colocar las dos mitades juntas en paralelo, asegurando que las orillas originales del rollo queden del mismo lado.



Dividir visualmente en tres la parte del rollo que no se ha cortado y deslizar el cuchillo hacia el frente hasta cortar esas piezas.



Cortar piezas de aproximadamente 2.5 cm en cada orilla deslizando el cuchillo hacia el frente hasta cortar. Cada vez que se haga un corte, limpiar el cuchillo.



Maki Empanizado

Maki Tempura

Maki Mar y Tierra

Maki Mango

Maki California
Especial

Maki Spicy
Salmón

Maki Salmón
Ahumado

Maki Plátano

Maki
Vegetariano

Para una porción de 10 piezas:

Producto	Ingredientes		
 <p>Maki Ebi Empanizado</p>	 <p>150 g de arroz</p>	 <p>Media pieza de <i>nori</i></p>	 <p>Camarón 35 gramos.</p>
	 <p>20 g de queso gouda</p>	 <p>20 g de pepino</p>	 <p>Migas de pan blanco</p>
	 <p>Solución pre alistada con huevo y harina.</p>		 <p>Togarashi</p>



ELABORACIÓN



1

Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz



2

Voltear el alga para que quede hacia arriba.



3

Colocar 20 g queso crema y luego el pepino.



4

Tomar las piezas de camarón y colocarlas en el maki, adobarlas con un poco de togarashi.



5

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de Makis.



6

Untar el maki de la solución de huevo y harina previamente alistada, y pasarla por migas de pan blanco. Hacerlo 2 veces para adquirir volumen. .



7

Una vez listo se lleva a freír el tiempo suficiente para que se dore. (ACEITE DEBE ESTAR CALIENTE).



8

Cortar el maki como se indica en corte de makis.

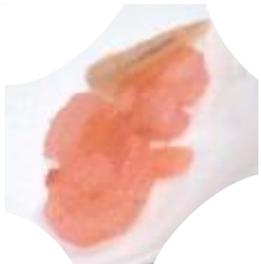


9

Servir en el plato cuadrado y acompañarlo de wasabi soya y jengibre. Se acompaña con salsa tártara.



Para una porción de 10 piezas:

Producto	Ingredientes		
 <p>Maki Tempura</p>	 <p>150 g de arroz (Shari)</p> <p>⋮</p>  <p>30 g de queso crema</p>	 <p>Una pieza de <i>nori</i></p>  <p>20 g de aguacate</p>	 <p>32 g de camarón.</p>  <p>Pasta <i>tempura</i>¹²¹</p>



ELABORACIÓN



1

Se pre alista el camarón en donde se corta y se introduce al palillo, se unta con migas de pan blanco se lleva a tempura.



2

Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz



3

Colocar los 20 g del queso crema al centro de la cama de arroz.



4

Agregar los camarones previamente tempurizados al lado del queso crema.



5

Agregar los 20 gr de aguacate.



6

Untar los 10 gr de queso crema al final del alga para pegarla y formar el maki



7

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis



8

Cortar el maki como se indica en. Corte de makis.



9

Decorar el plato con soya jengibre y wasabi.



Para una porción de 10 piezas:

Producto	Ingredientes		
 <p>Maki Green Filadelfia</p>	 <p>150 g de arroz</p>  <p>20 g de queso crema</p>	 <p>Media pieza de <i>nori</i></p>  <p>20 g de pepino</p>	 <p>salmón 20 gramos</p>
	 <p>ajonjolí.</p>		



ELABORACIÓN



1

Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz



2

Colocar 20 gr de queso crema sobre el arroz en tiras.



3

Colocar el pepino envuelto con los 20 gr de salmón.



4

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis.



5

Se unta el maki con ajonjolí hasta que quede totalmente cubierto.



6

Cortar el maki como se indica en corte de makis.



7

Servir en un plato cuadrado.



8

Decorar con wasabi, salsa de soya y jengibre.



Para una porción de 10 piezas:

Producto	Ingredientes		
 <p>Maki Avocado</p>	 <p>150 g de arroz</p>  <p>30 g de queso crema</p>	 <p>Media pieza de <i>nori</i></p>  <p>20 g de pepino</p>	 <p>salmón 20 gramos</p>
	 <p>60 gr de aguacate</p>	 <p>ajonjolí.</p>	



ELABORACIÓN



1

Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz.



2

Dejar el alga encima y Colocar 20 gr de queso crema sobre el alga.



3

Colocar el pepino envuelto con los 20 gr de salmón.



4

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis.



5

Se untan los 10 gr restantes de queso crema sobre todo el maki



6

Se forra completamente el maki con aguacate, colocando lascas finas y delgadas.



7

Cortar el maki como se indica en corte de makis.



8

Colocar ajonjolí aproximadamente 5gr encima del maki



9

Servir en un plato cuadrado y decorar con wasabi, salsa de soya y jengibre.



Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="537 929 803 961">California especial</p>	 <p data-bbox="859 558 1043 625">150 g de arroz (Shari)</p>	 <p data-bbox="1136 568 1319 625">Media pieza de <i>nori</i></p>	 <p data-bbox="1406 596 1609 625">20 g de aguacate</p>
	 <p data-bbox="859 922 1033 989">20 g de queso crema</p>	 <p data-bbox="1126 975 1319 1003">20 g de pepino</p>	 <p data-bbox="1425 922 1551 989">30 g de kanikama</p>
	 <p data-bbox="1116 1315 1338 1343">40 g de masago</p>		



1

Colocar los 150 gr de arroz sobre la alga nori, esparciéndola sobre toda el alga. FALTAN OBSERVACIONES. DE GRUMOS, ETC.



2

Colocar 30 gr de queso crema e el borde .



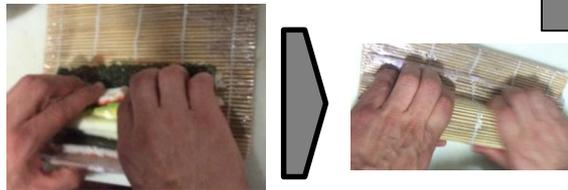
3

Agregar los 30 gr de Kanikama. Se debe hacer un corte longitudinal para que se estire , falta la fotlo



4

Agregar los 20 gr de aguacate y los 20 gr de pepino.



5

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis.



6

Finalmente untar por fuera 30 gr de queso crema, agregar el masago y cortar el maki según como se indica en. Corte de makis.



7

En un plato colocar los 10
rollos, acompañar con la
salsa de soya preparada y
wasabi.

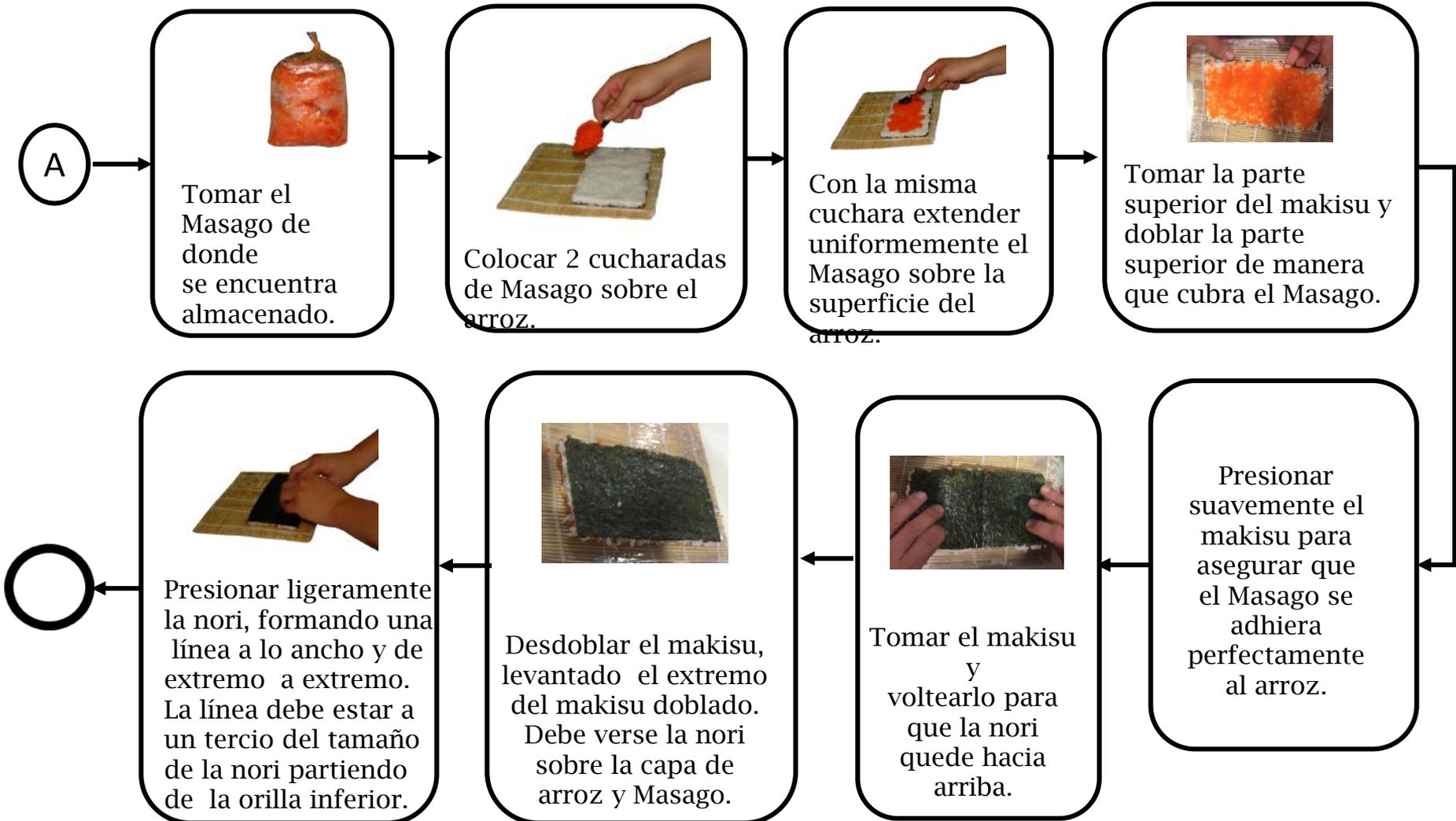


8

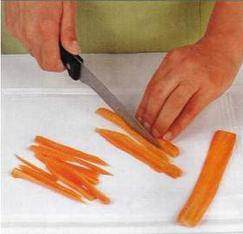
Adornar con jengibre.



Elaboración de Camas de Arroz Cama de Arroz con Masago





Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="459 921 666 953"><i>Spicy</i> salmón</p>	 <p data-bbox="788 535 975 606">150 g de arroz (Shari)</p>	 <p data-bbox="1078 549 1294 606">Media pieza de <i>nori</i></p>	 <p data-bbox="1387 549 1613 606">20 g de salmón ahumado</p>
	 <p data-bbox="840 921 942 985">2 g de cebollín</p>	 <p data-bbox="1124 935 1251 999">20 gr de zanahoria</p>	 <p data-bbox="1439 885 1545 992">60 g de queso crema.</p>



ELABORACIÓN



1

Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz



2

Colocar 30 gr de queso crema sobre el arroz en tiras.



3

Colocar la zanahoria envuelta con los 20 gr de salmón.



4

Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis.



5

Se aplican los otros 30 gramos de queso crema por fuera del maki



6

Se coloca 2 gr de cebollín por encima del maki



7

Aplicar un poco de togarashi.



8

Servir en un plato cuadrado y se coloca 1 gota de salsa de soya por encima a cada maki



Producto	Ingredientes		
 <p data-bbox="511 863 749 896">Salmón ahumado</p>	 <p data-bbox="821 678 994 749">150 g de arroz (Shari)</p>  <p data-bbox="801 1092 1033 1125">10 g de alcaparras</p>	 <p data-bbox="1081 685 1265 749">Media pieza de <i>nori</i></p>  <p data-bbox="1120 1021 1236 1125">20 g de queso crema.</p>	 <p data-bbox="1352 685 1545 749">60 g de salmón ahumado</p>  <p data-bbox="1352 1092 1545 1125">20 g de pepino</p>



ELABORACIÓN

1



Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz.

2



Colocar 30 gramos de queso crema.

3



Se coloca 20 gr de pepino y luego 10 gr de cebollín.

4



Se adiciona 20 gr de aguacate y un poco de togarashi.



ELABORACIÓN



5



Enrollar el maki según lo indicado en Enrollado de makis.



6

Untar por fuera del maki 30 gr de queso crema.



7

Colocar el salmón ahumada sobre todo el maki.



8

cortar el maki según como se indica en. Corte de makis.



9

Servir en el plato como se ve en la imagen y decorar con cebollina y wasabi.



Producto	Ingredientes		
	 <p>150 g de arroz (Shari)</p>	 <p>1/2 pieza de nori verde</p>	 <p>5 gr de jengibre.</p>
	 <p>20 gramos de pepino</p>	 <p>20 gramos de aguacate</p>	
	 <p>2 gramos de cebollín</p>	 <p>20 gramos de zanahoria.</p>	



ELABORACIÓN



1 Extender el arroz sobre el alga según lo indicado en Elaboración de camas de arroz. Colocar el alga amarilla sobre la cama de arroz.



2 Voltear el alga.



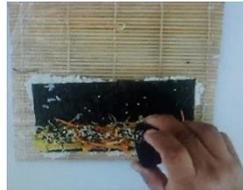
3 Colocar 20 gramos de aguacate en tajadas.



4 Adicionar 20 gr de zanahoria previamente picada.



5 Agregar 20 gr pepino al otro lado de la zanahoria.



6 Agregar 5 gr de ajonjolí blanco y 5 gr de ajonjolí negro.



7 Enrollar el maki siguiendo la técnica de enrollado de makis.



8 Colocar cebollina a toda la superficie del maki.



9 Cortar el maki siguiendo la técnica de corte de makis



10 Servir para entregar al cliente y adornar con calabacín en un extremo del plato.



10 Por ultimo Colocar la salsa soya en un recipiente dentro del plato



Base de Arroz
para Yakimeshi



Yakimeshi
Vegetariano



Yakimeshi
Mixto



TIEMPO DE ELABORACIÓN

10 min



MATERIAL DE TRABAJO

MATERIAL DE TRABAJO	
1	Plancha
2	Espátulas
3	Báscula
4	Shamoji
5	Recipiente de policarbonato grande
6	Jarra Medidora

PREPARACIONES PREVIAS

PREPARACIONES PREVIAS	
1	Cortar la zanahoria en cubos de .5 x .5 cm
2	Cortar la calabaza en cubos de 1 x 1 cm
3	Meter la mantequilla en el horno de microondas por 30 segundos para derretirla.
4	Mezclar con sal, ajinomoto y pimienta.
5	Porcionar Salsa de soya



ELABORACIÓN

1 Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar para cocinar el arroz y las verduras.

2 Vaciar la zanahoria picada y extenderla con las espátulas, para evitar una sobre cocción. (la zanahoria cortada en cubos de .5 x .5 cm)

3 Agregar la calabaza cortada en cubos 1 x 1 cm

4 Agregar el arroz cocido siguiendo los siguientes pasos: Si la olla aún se encuentra en la arrocera, tomarla con unos paños o guantes y jalarla hasta sacarla. Aflojar el arroz de la olla con ayuda de un Shamoji (o paleta de policarbonato). Tomar la olla (si está caliente, tomarla con ayuda de unos paños o guantes) de arroz y vaciarlo sobre la plancha (ésta de encontrarse bien caliente, ya que esto evitará que el arroz se pegue y/o bata). Sostener firmemente una de las espátulas sobre el arroz y con la otra golpearla rápidamente hasta extender el arroz sobre toda la plancha. Sostener boca abajo y de manera firme una de las espátulas sobre el arroz y con la otra espátula golpearla rápidamente para separar los granos de arroz.

5 Extender el arroz por toda la plancha para separarlo.



ELABORACIÓN

6 Sobre el arroz cocido poner la mezcla de mantequilla con sal.

7 Agregar pimienta y ajinomoto.

8 Agregar soya.

9 Seguir mezclando con ayuda de las espátulas procurando tener cuidado de no romper el arroz.

10 Al terminar poner el arroz a enfriar a baño maría con hielo.

11 Mantener en refrigeración.



PARA 1 KILO ARROZ	
INGREDIENTES	CANTIDAD
Aceite c/s	Suficiente
Arroz cocido	1 kg
Zanahoria cortada en cubos de .5 x .5 cm	250 g
Calabaza cortada en cubos de 1 x 1 cm	250 g
Cebolla	50 g
Salsa de Soya	100 g
Sal	8 g
Ajinomoto	8 g
Pimienta negra molida	2 g
Mantequilla derretida	60 g

Para días normales de afluencia, solo se debe prepara un kilo de base de arroz, solo para días de muy alta afluencia se deben preparar 2 kilos, este no debe permanecer mas de 48 horas en nevera. El tiempo de vida útil ideal es 24 horas.

PARA 2 KILOS ARROZ	
Aceite c/s	Suficiente
Arroz cocido	2 kg
Zanahoria cortada en cubos de .5 x .5 cm	500 g
Calabaza cortada en cubos de 1 x 1 cm	500 g
Cebolla	100 g
Salsa de Soya	200 g
Sal	16 g
Ajinomoto	16 g
Pimienta negra molida	4 g
Mantequilla derretida	120 g



MATERIAL DE TRABAJO

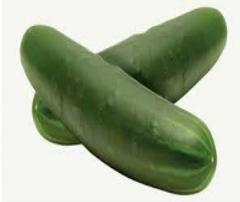
Espátulas
1 Ramequin
2 Bowl

PREPARACIONES PREVIAS

Base de arroz
1 Yakimeshi (1 bowl)

TIEMPO DE ELABORACIÓN

2 min

Producto	Ingredientes	
	 <p>Base para yakimeshi</p>	 <p>200 g de calabacín</p>
	 <p>250 gramos de cebollín</p>	 <p>salsa soya</p>
	 <p>200 gramos de germen de trigo</p>	



Yakimeshi Vegetariano



1

Lavarse las manos siguiendo la técnica de lavado de manos vigente.



2

Verificar la temperatura de la plancha. Esta se debe encontrar a 180°C (nivel medio de la perilla).



3

Colocar aceite en la plancha.



4

Colocar la base de arroz en un bowl.



5

Vaciar el arroz en la plancha.



6

Agregar 200 gr de germen de soya midiéndolo en un condimentero o recipiente.



7

Agregar 200 gr de calabacín y 50 gr de cebollín.



8

Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas y colocar 1 oz de salsa soya.



9

Mezclar con cuidado de no romper el arroz ni aplastarlo.



10

Colocar el Yakimeshi en un tazón y servir.



11

Con la ayuda de la espátula retirar todos los residuos que quedaron en la plancha. y llevarlos a la caneca.

TIEMPO DE ELABORACIÓN

2:30 min

MATERIAL DE TRABAJO

	Espátulas
2	Ramequin
2	Bowl

Producto	Ingredientes		
 <p><i>Yakimeshi mixto</i></p>	 <p>Base para yakimeshi</p>	 <p>30 g de germen de soya</p>	 <p>10 g de cebollín</p>
	 <p>1 huevo</p>	 <p>3 g de ajonjolí</p>	 <p>30 g de calabacín.</p>
	 <p>30 g lomo de carne en cuadritos</p>	 <p>26 g de camarón</p>	

Yakimeshi Mixto



1

Lavarse las manos siguiendo la técnica de lavado de manos vigente.



2

Verificar la temperatura de la plancha. Esta se debe encontrar a 180°C (nivel medio de la perilla).



3

Colocar aceite en la plancha de forma que cubra la superficie de trabajo.



4

Vaciar la carne en la plancha y agregar salsa soya. Dar un cocción perfecta a la carne.



5

Agregar los camarones que están previamente cocidos y se cortan con espátula.



6

Colocar la base de arroz en la plancha y mezclar con los ingredientes.



7

Agregar el cebollín.



8

Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.



9

Agregar un huevo en la mitad de la base.



Yakimeshi Mixto



10

Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas para que el arroz se integre con el huevo.



11

Agregar los 30 g de germen de soya y 20 g de calabacín..



12

Mezclar con cuidado de no romper el arroz ni aplastarlo.



13

Tomar un tazón limpio del lugar donde se encuentra almacenado.



14

Colocar el Yakimeshi en el tazón y agregar ajonjolí.



15

Con la ayuda de la espátula retirar todos los residuos que quedaron en la plancha. y llevarlos a la caneca.

ELABORACIÓN



1

Lavar los camarones con agua de chorro en el lavaplatos.



2

Los dos camarones de 10 g cada uno se aderezan con un poco de togarashi.



3

Tomar dos palos de madera (kushies) para los kushiagues. No tocar por el lado donde se colocará el queso.



4

Tomar los kushis (palitos) e insertar uno en cada langostino, comenzando por la cola del camarón, hasta llegar a la parte frontal.



5

Se adhieren a cada camarón 10 g de queso crema



6

Se pasan los camarones por salsa tempura.



7

Se llevan a escamas de pan blanco y se untan por completo.



8

se llevan nuevamente a la masa o salsa tempura para un doble apanado.



9

Por segunda vez se llevan a escamas de pan blanco



ELABORACIÓN



10

Meter los kushiagues a la freidora caliente durante tres minutos a 180 °C hasta que el empanizado tome un color dorado.



11



Enplatar colocándolos dos kushiagues en el plato rectangular.

12



Entregar para servir al cliente en un plato negro rectangular y acompañarlo de salsa ranch.



ELABORACIÓN



1

Cortar el queso gouda en dos cubos iguales de 30 gr cada uno.



2

Untar en masa tempura los dos cubos de queso



3

Se llevan al panko hasta que se cubran totalmente.



4

Nuevamente pasar por la masa tempura los cubos de queso



5

por segunda vez se llevan al panko



6

Se llevan a la freidora hasta que se doren completamente.



7

Sacar de la freidora cuando se encuentre completamente dorado, no dejar quemar.



8

Servir en un plato negro alargado con salsa tártara como acompañante..





Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
	Versión Inicial	30/07/2015
01	Se agregan tablas para la preparación de vinagre, arroz y Yakimeshi. Se cambia presentación de Nigiri de Salmón. Se agrega maki vegetariano. Se especifica la forma de afilar el cuchillo. Se agregan fotos del paso a paso del corte de mango. Se incluyen las actividades de habilitación para la mesa fría. Se modifica el paso a paso del kushiague de queso. Se agregan fotos de la presentación de los sushis en Colombia. Se modifican cantidades de masago en el sushi california especial.	15/09/2015



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
02	<p>Se cambio el gramaje del camarón para cada maki, dejando todos los makis con un gramaje de 35 gramos.</p> <p>Se cambiaron los nombres de lo siguientes makis: Ebi Tempura, Ebi Plátano, Ebi Empanizado, quitándoles la palabra Ebi.</p> <p>Se modifica la cantidad de cebollín, a los makis que lo llevan dejando solamente 2 gramos.</p> <p>Se cambian las fotos y la información donde aparece alga amarilla, por verde.</p> <p>Se especifica la presentación de la carne para el Yakimeshi en Colombia.</p> <p>Página 75 y 76, se cambió la foto de alistamiento y freído del camarón por una más clara.</p> <p>Página 77, se agrega una foto mostrando el peso del camarón y otra mostrando como debe estar el camarón al momento de colocarlo en el alga(fracturado-estirado). Se especifica que el camarón debe ir de lado a lado en toda la superficie del maki.</p> <p>Página 79, se agrego una foto para el corte de maki mar y tierra</p> <p>Página 83 se cambio el gramaje del kanikama por 30 gramos.</p> <p>Página 90, se agrega una foto del salmón porcionado.</p> <p>Se agregan fotos para los makis más claras.</p> <p>Para el maki vegetariano, se cambia de una hoja de alga a media hoja.</p> <p>Página 110-111, se especifica con detalle el paso a paso del kushiague de langostinos con queso crema.</p>	13/10/2015



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
03	<p>En la pagina 2 3 4 y 5 se cambiaron los ingredientes de cada maki, por los nuevos ingredientes.</p> <p>Pagina 5 se elimina el nigiri de langostinos y el nigiri de salmón. Pag 17 se cambia el procedimiento de porcionado del queso gouda para kushiague.</p> <p>Pagina 21 habilitación de tablas se indica que el color Blanco es para la elaboración de makis y el verde para tratamiento y corte de frutas y vegetales, el rojo para corte de carnes, azul mariscos y pescados y amarillo queso y pollo.</p> <p>Pagina 22 se asegura que para el alistamiento de la makitsu una vez se forre con el papel se saque el aire que quede.</p> <p>Pagina 41 Se cambia la elaboración de insumos para apanar por la pasta tempura.</p> <p>Pagina 48 se cambia la forma de alistamiento y lavado de germen de soya</p> <p>Pagina 50 se cambia la forma de corte para el aguacate, ahora se corta una cuarta parte del aguacate.</p> <p>Pagina 66 se coloca papel vinipel encima del maki antes de cortarlo y se corta por encima de este.</p> <p>En la pagina 71 y en donde se encuentra el maki empanizado se modifica el nombre por maki ebi empanizado. Se cambia queso crema por queso buda. Se agrega el togarashi como ingrediente. Se cambia la forma del empanizado, ahora el maki se unta en una solución previamente alistada que consta de huevos y harina y luego se unta con migas de pan blanco. Una vez servido el maki se puede acompañar con salsa tártara</p>	30/06/2017



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
03	<p>Todos los royos deben llevar wasabi, soya y jengibre.</p> <p>Maki CALIFORNIA: se cambia de 20 gr a 40 gr de masago. Lo primero que se coloca es el arroz luego el queso crema, el kanikama y luego el aguacate y pepino.</p> <p>Se elimina la elaboración de maki plátano, maki mango y maki mar y tierra.</p> <p>Pagina 74 se modifican los ingredientes y cantidades de los mismos. Cambia el nombre de maki tempura por maki ebi tempura. Se pre alista el camarón en donde se corta y se introduce al palillo, se unta con migas de pan blanco se lleva a tempura. Untar los 10 gr de queso crema al final del alga para pegarla y formar el maki.</p> <p>Pagina 87, para el maki spicy salmón se cambian 20 gr de queso crema por 60 gr del mismo. Colocar la zanahoria envuelta con los 20 gr de salmón, se elimina el pepino como ingrediente del maki, colocar 30 gr de queso crema por fuera del maki. Se aplica un poco de togarashi. Se cambia la presentación del maki.</p> <p>Pagina 90 se coloca 30 gr de queso crema, se cambia el proceso de la elaboración del maki salmón ahumado, la decoración y la forma de servir el maki cambia totalmente.</p> <p>Pagina 97 colocar 20 gr de zanahoria, 20 gramos de pepino, agregar gr de ajonjolí blanco, quitar el cebollín de la receta. Colocar cebollina en la superficie del maki. Min 26, eliminar la lechuga del plato y de la decoración y decorar con calabacín.</p> <p>Se elimina el alistamiento de carne molida para yakimeshi.</p>	30/06/2017



Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
03	<p>Se cambia el nombre de kushiague queso por kushiague queso gouda. La elaboración se hace de una forma diferente, se utiliza masa tempura para untar los cubos de queso gouda y la forma de presentación cambia a un plato negro rectangular acompañado de salsa tártara.</p> <p>Se cambia el nombre de kushiage de langostinos con queso crema a kushiague de camarón, la elaboración se hace de una forma diferente, se utiliza masa tempura para el empanizado con migas de pan blanco, la forma de presentación cambia a un plato negro rectangular acompañado de salsa ranch.</p> <p>Para el yakimeshi vegetariano se mantienen los ingredientes pero se cambia la porción de dichos ingredientes. Se añade al proceso colocar 1 oz de salsa soya cuando se mezclan los ingredientes.</p> <p>Para el yakimeshi mixto se cambian algunos ingredientes y se eliminan otros como el pollo. También cambian las porciones d dichos ingredientes. Se debe dar una cocción perfecta a la carne.</p> <p>Pagina 50 se cambia la forma de corte para el aguacate, ahora se corta una cuarta parte del aguacate.</p> <p>Pagina 48 se cambia la forma de alistamiento y lavado de germen de soya.</p> <p>Nuevo Maki Green filadelfia, se coloca todo el proceso para la elaboración de este maqui.</p> <p>Pagina 16 se añade el proceso de desinfección de vegetales.</p>	30/06/2017