



RECETAS

HAMBURGUESA DE CARNE
REGION ANDINA COLOMBIA
RA-GR-HACA-VIP-CO-01

Hamburguesa de Carne

Receta

RA-GR-HACA-VIP-CO-01

Elaboración



1

Tomar el pan para hamburguesa de la bolsa donde se encuentra almacenado.



2

Con unas pinzas, colocar el pan abierto en el horno Rational. Dejarlo hasta dorar.



3

Con ayuda de unas pinzas colocar la carne de hamburguesa (100 g) en el horno Rational en la bandeja de grillado.



4

Tocando el icono hamburguesa empezar la cocción. La carne se cocinará por 2:30 minutos.



5

Al terminar el ciclo del horno, abrirlo y con ayuda de unas pinzas colocar 2 tajadas de queso doble crema sobre la carne de hamburguesa y el pan abierto. Dejar por 30 segundos.



6

Asegurarse que el pan quede dorado, no quemado y el queso derretido. Sacar del horno con ayuda de las pinzas y colocar en un plato de porcelana.



7

Con un tetero, hacer 3 círculos en cada lado del pan de salsa rosada.

Con las pinzas colocar una hoja de lechuga previamente lavada y una rodaja de tomate. Colocar la carne con las tajadas de queso derretidas.



8

Si el cliente solicitó adición de tocineta, servir las con ayuda de unas pinzas.



9

Hamburguesa de Carne

Receta

RA-GR-HACA-VIP-CO-01

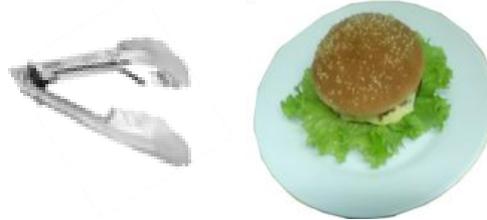
Elaboración

10



Con las pinzas colocar otra rebanada de tomate sobre la lechuga.

11



Con las pinzas, colocar encima la otra tapa del pan. Asegurarse que quede bien alineada

12



Si la hamburguesa es solicitada en combo, servir en plato cuadrado y colocar la hamburguesa a un lado del plato. Agregar las papas.

El encargado de la mesa de ordenes debe colocar el plato en una bandeja cuadrada con los complementos definidos:

- Salsa de Tomate
- Mayonesa
- Mostaza
- Cuchillo
- Tenedor
- Servilleta

Si el cliente solicito el combo con gaseosa o solicitó una bebida, colocar un pitillo.



13

Los cubiertos siempre deben estar envueltos en la servilleta como se indica en el manual de mesa de ordenes. Solo es permitido colocar la servilleta debajo si por falta de personal, no se alcanza a hacer el alistamiento, lo cual debe ser en casos excepcionales.



Hamburguesa de Carne

Anexos

RA-GR-HACA-VIP-CO-01

ANEXOS

Adición de Tocineta - Preparación

1



La tocineta debe recibirse congelada y guardar en congelación.

2



La noche anterior a realizar su alistamiento, debe sacarse del congelador y dejarse en la nevera de refrigeración.

3



Pesar la cantidad a alistar.

4



Colocar la tocineta en una sartén, sin aceite. También se puede realizar en la plancha.

5



Dejar freír, evitando que se quemé.

6



Retirar del fuego cuando se encuentre crocante y dorada.

7



La tocineta debe quedar dorada y crujiente, no quemada. El término es "crunch".

8



Siempre se debe pesar la cantidad de tocineta a preparar y tener en cuenta que la porción de tocineta en crudo es de 40 gramos.

Hamburguesa de Carne

Control de Cambios

RA-GR-HACA-VIP-CO-01

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	16/04/2018

Hamburguesa de Carne Clausula de Confidencialidad

RA-GR-HACA-VIP-CO-01

Cláusula de Confidencialidad

Este documento y sus anexos contienen información estratégica de negocio, secretos comerciales y en general el *know-how* de Carbondale, S.L. Co. (“Scanton US” o “Carbondale”), y su grupo, derivados de experiencias comerciales y programas de investigación y desarrollo, y que han sido compilados para uso exclusivo de las filiales del grupo (y, en particular, de algunos de sus empleados y directivos), con el objetivo de asegurar e incrementar la rentabilidad y beneficio del grupo a largo plazo. El contenido de este documento y sus anexos es, por consiguiente, estrictamente confidencial y para el uso exclusivo de sus destinatarios.

En este documento y sus anexos tendrá la consideración de “**Información Confidencial**” toda documentación e información (de tipo económico, financiero, técnico, comercial, estratégico o de otro tipo), proporcionada de cualquier forma (oral, escrita o en cualquier soporte) y en cualquier momento, ya sea con anterioridad o posterioridad a la fecha de este documento o sus anexos, que no esté disponible públicamente, relativa a Carbondale, a cualquier sociedad de su grupo, o a cualquier persona relacionada con las mismas, incluyendo, sin limitación: información científica, técnica o arquitectónica; información relativa al negocio actual o futuro, experiencia comercial y planes de comercialización, incluyendo, pero no limitada a, información financiera, términos contractuales o información y datos de clientes; diseños, dibujos, muestras, programas de computadora y software; costos e información de precios; y identificación de personal u otros recursos para su posible uso comercial. En particular, será Información Confidencial toda documentación e información: (i) marcada como tal; (ii) identificada por Carbondale o su personal, bien de forma escrita o bien de forma verbal, como Información Confidencial; (iii) que tenga valor comercial; (iv) que no sea conocida a nivel general en el mercado o la industria; o (v) que por su naturaleza o por las circunstancias en que se produzca la revelación, deba de buena fe estimarse como tal.

Los destinatarios de este documento y sus anexos se comprometen a tratar y conservar en todo momento la Información Confidencial como secreta y confidencial y a no la comunicarla ni revelarla directa ni indirectamente (tanto en forma oral o escrita) a ninguna otra persona física o jurídica (con la única excepción de aquellos miembros del personal de Carbondale que tengan la necesidad de conocer dicha información para la prestación de sus servicios) sin que medie previa aprobación por escrito de Carbondale. La revelación, distribución, transmisión electrónica o copia de la Información Confidencial queda estrictamente prohibida. Los destinatarios de este documento y sus anexos acuerdan no duplicar, distribuir o revelar su contenido a través de ningún medio.

