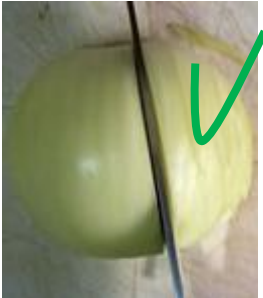
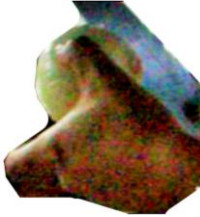






RECETAS

HAMBURGUESA DE POLLO  
REGION ANDINA COLOMBIA  
RA-GR-HAPO-VIP-CO-03

## Alistamiento: Cebolla Chips

<p>1</p>   <p><b><u>Incorrecto</u></b></p> <p>Tomar una cebolla cabezona grande (Aproximadamente 230-250 gramos) y cortarla a lo largo (verticalmente, nunca de forma horizontal, es decir por la mitad.</p>	<p>2</p>  <p>Una vez este cortada verticalmente y dividida en dos, quitar las puntas</p>
<p>3</p>  <p><b><u>Correcto</u></b></p> <p>Tomar la cebolla hacia abajo y empezar a cortarla. Hacer cortes delgados en forma de cascós.</p>	<p>4</p> <p>Freír la cebolla, hasta que los cascós se encuentren dorados. Constantemente, revisar la freidora y mover con una espumadera, para evitar que se quemen. Si quedan de color café oscuro o negro deben desecharse.</p>

## Alistamiento: Sal Especial



1

Tomar la cantidad de sal que se va a preparar y colocarla en un recipiente o bowl.



2

Adicionar la pimienta negra (se recomienda Badía)



3

Mezclar los ingredientes muy bien y almacenar en un recipiente, marcar como sal especial. Verter a un salero de asa para usarse.

## Receta

70% de sal por 30% de pimienta negra.

Para preparar 100 gramos de sal especial, adicionar 70 gramos de sal y 30 gramos de pimienta.  
Para preparar 200 gramos de sal especial, adicionar 140 gramos de sal y 60 gramos de pimienta.

### Alistamiento: Apanado del Filete de Pollo



1

Tomar el filete de pollo. Si se encuentra porcionado por 200 gramos, partir por la mitad, asegurándose que la porción sea de 100 gramos. Quitar todos los excesos de grasa.



2

Agregar al pollo la sal especial.



3

Pasar el pollo por harina, cubriéndolo por completo.



4

Posteriormente pasar por huevo. No debe tener exceso de huevo, para esto, se debe dejar escurrir. De lo contrario, se gastara toda la miga de pan.



5

Finalmente apanar con panko, esta debe cubrir toda la porción de pollo. Realizar el apanado con huevo y panko 2 veces.



6

Freír a 180°C hasta que se encuentre dorado, aproximadamente 1:30 minutos. Sacar con ayuda de unas pinzas.



### Alistamiento: Rodajas de Tomate



1

Tomar la cantidad de tomate milano o larga vida a alistar (se pueden alistar rodajas de tomates solo para utilizar el mismo día) y lavarlos siguiendo la técnica vigente de lavado de verduras y frutas.



2

Cortar en rodajas finas de aproximadamente un centímetro. (el tamaño del tomate debe ser grande, para que la rodaja, tenga un tamaño adecuado).



3

Guardar en un inserto con tapa dentro de la mesa fría.

# Receta

## Hamburguesa de Pollo

RA-GR-HAPO-VIP-CO-03

### Pan

Textura tierna y suave, con un sabor muy sutil.



### Sabor

Sabor agradable, resultado de la combinación de ingredientes, con queso derretido, pan y verduras frescas.

### Carne

Fresca y de buena calidad, dorada, crocante no seca.



## Preparación de la Hamburguesa

1



Tomar el pan de hamburguesa y separarlo en las dos mitades.



Con unas pinzas, en la bandeja de grillado, colocar las dos mitades de pan boca arriba, el filete de pollo apanado de 100 gramos con dos tajadas de queso doble crema sobre este. Si el cliente solicita adición de tocineta, comenzar a elaborarla según el anexo **Preparación de tocineta., en alta afluencia tenerla pre-elaborada.**

2



Dejar hasta que el queso se derrita y el pan este tostado. Aproximadamente de 20 a30 segundos.

3



4

Sacar el pan con unas pinzas y posteriormente el pollo con el queso.



5



Colocar todo en un plato de porcelana.



6

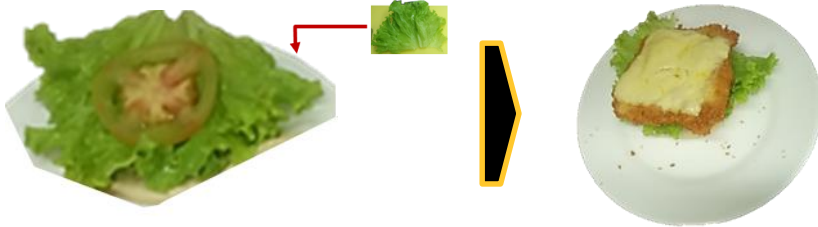
Agregar con un tetero, en las dos caras del pan, salsa rosada, dando tres vueltas y asegurándose que toda la superficie del pan quede cubierta.







### Preparación de la Hamburguesa



7

Colocar en una de las caras del pan, una hoja de lechuga crespa verde, de aprox. 15gramos en media luna y una rodaja de tomate. Posteriormente agregar sobre la lechuga el pollo con el queso derretido (sobre el mismo lado del pan).



8

Si el cliente solicito adición de tocineta, con las pinzas tomar la porción de tocineta y colocar sobre el queso. Con las pinzas, colocar una rodaja de tomate en la otra cara del pan, colocar la cara del pan sobre la hamburguesa, cuidando que quede bien ensamblado.



9

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

El responsable de la mesa de ordenes, debe colocar el plato en una bandeja con los acompañamientos: Salsa de tomate, mostaza y mayonesa.



Si el cliente solicitó combo, servir en plato cuadrado y agregar las papas a un lado.



Acomodar bien los 2 productos.



10

Servir en la bandeja con los complementos. (salsa de tomate, mayonesa y mostaza, una onza de cada uno o dos sachet).



**Receta**  
**Hamburguesa de Pollo**  
RA-GR-HAPO-VIP-CO-03

# ANEXOS



## Preparación de Adición de Tocineta

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.

## Malas Prácticas



### Calentamiento de Queso

Calentar el queso en la plancha.



### Adición de Ingredientes

Adicionar ingredientes sin seguir el orden establecido.



### Adición de Ingredientes con las manos

No utilizar las pinzas, para agregar los ingredientes. Usar la mano.



### Cubiertos sin cubrir por la servilleta

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



Usar las manos para ensamblar la hamburguesa. Se deben usar pinzas.

<b>Tabla de Cambios</b>		
<b>Versión</b>	<b>Descripción de Cambios</b>	<b>Fecha</b>
01	Versión Inicial	08/01/2016
02	Se agrega la adición de tocineta. Se agregan ejemplos de malas prácticas Se cambia el procedimiento para adaptarlos al nuevo horno. Se cambia la salsa tártara por salsa rosada. Se elimina la cebolla como ingrediente de la hamburguesa. Se agregan los complementos y la bandeja de servido. Se agregan ilustraciones y explicaciones de malas prácticas.	16/04/2017

## Receta

### Clausula de Confidencialidad

RA-GR-HAPO-VIP-CO-03

#### 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.

