



**Cinépolis VIP**®

RECETAS

NACHOS

REGION ANDINA COLOMBIA

RA-GR-NACH-VIP-04

# Nachos


## Recepción Chili con Carne

RA-GR-NACH-VIP-04


Inicio



Recibir el producto en bolsas de 1 kg.




Revisar que cada bolsa tenga una impresión del lote y fecha de vencimiento, y que cumpla con las fechas indicadas.




Verificar que el producto llegue congelado.




Porcionar el producto en bolsas de 140 gr con ayuda de la gramera. **Nota: la cantidad a porcionar depende de la afluencia del día.**




Una vez pasada las 24 horas realizar un corte en una de las extremidades de la bolsa. **Importante:** No debe cortarse totalmente la extremidad para permitir el manejo al momento de vaciar el producto.



Para la habilitación del producto, 24 horas antes de su uso se debe descongelar en refrigeración, en un recipiente de policarbonato con tapa.



Colocar la fecha de porcionado y de vencimiento en la bolsa del producto. **Nota: tener en cuenta que la vida útil del producto refrigerado es de dos días.**



Poner las bolsas porcionadas dentro de un recipiente de policarbonato en la mesa fría de Baguis.

Fin

### Pre-elaboración: Pico de Gallo



1 Rebanar tomate sin pelar. Un tomate de tamaño mediano (180-190 gramos). Cortarlo en cuadritos pequeños.



2 Asegurarse que el corte del tomate sea uniforme. Agregar el tomate a un bowl o recipiente donde se va a realizar la preparación.



3 Picar la cebolla cabezona finamente (10 gramos) y agregarla al bowl.



4 Picar el cilantro finamente (7 gramos) y agregar a la preparación.



5 Agregar 2 gramos de sal (3 pizcas de sal) y el zumo de medio limón.



6 Mezclar todos los ingredientes para obtener el sabor especial. Almacenar en el refrigerador de la mes fría en un recipiente plástico con tapa y hermético. Se puede elaborar cada dos días.

### Pre-elaboración: Pico de Gallo



### Receta

Tomate Chonto	Cebolla	Cilantro	Zumo de Limón	Sal	Porciones
130 gramos	50 gramos	7 gramos	1/2 limon	2 gramos	2
260 gramos	100 gramos	14 gramos	1 limón	4 gramos	4
390 gramos	150 gramos	21 gramos	1 1/2 limón	6 gramos	6
520 gramos	200gramos	28 gramos	2 limones	8 gramos	8
650 gramos	250 gramos	35 gramos	2 1/2 limones	10 gramos	10

Esta receta es para diferentes cantidades, obteniendo desde 2 a 10 porciones, cada una de 100 gramos.

Se puede preparar el pico de gallo para máximo 2 días.

# Nachos Receta

RA-GR-NACH-VIP-04



## Pre-elaboración: Guacamole

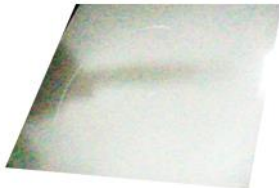



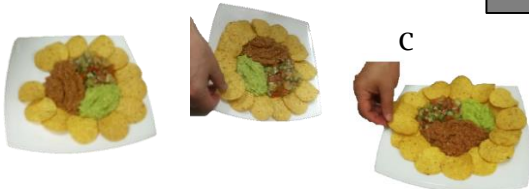

1		2		3	
<p>Tomar un aguacate y córtalo por la mitad.</p>		<p>Quitar la semilla, tomándola con el lado filoso de un cuchillo.</p>		<p>Sacar la pulpa con una cuchara y cortar en tajadas medianas.</p>	
4		5		6	
<p>Colocar en el recipiente de preparación.</p>		<p>Macerar el aguacate, con un mortero plástico, si no hay en caso de emergencia, usar un tenedor.</p>		<p>Guardar en un tetero/salsero para el día, y refrigerar en el refrigerador de la mesa fría.</p>	

### Receta

Aguacate	Sal	Pimienta	Jugo de Limón	Porciones
370 gramos	3 pizcas	2 pizcas	10 ml	3
740 gramos	6 pizcas	4 pizcas	20 ml	6

Solo se debe hacer el guacamole de un día

## Elaboración de los Nachos

<p>1</p>  <p>Alistar un plato limpio y seco. No debe tener manchas como huellas digitales o pedazos de alimento pegados.</p>	<p>2</p>  <p>Con ayuda del cucharon agregar una cucharada a ras de 3 onzas de pico de gallo a un lado del plato.</p>	<p>3</p>  <p>Con ayuda del cucharon agregar una cucharada a ras de 3 onzas de guacamole a un lado del pico de gallo.</p>
<p>4</p>  <p>Sacar 140 gr de carne previamente porcionada y calentar (hacerlo en el Horno Rational, si este se encuentra ocupado, calentar en la estufa o microondas). Agregarla con una cuchara.</p>	<p>5</p>  <p>a b c</p> <p>Colocar los nachos alrededor de la preparación, en forma de círculo. Agregar otra hilera de nachos sobre la anterior, hasta acabar con todo el paquete de 125 gramos. Pueden quedar 3 hileras.</p>	<p>6</p>  <p>Servir acompañado de un recipiente plástico de 30 gramos de salsa agria.</p>

**\*Se deben descartar los nachos que estén incompletos o que se encuentren partidos. Todos deben estar en perfecto estado, íntegros.**



### Malas Prácticas

1



Colocar menos cantidad de nachos y dejar sobrantes en la bolsa.

2



No utilizar recipientes con tapa para el almacenamiento de los ingredientes preelaborados, sino reemplazar por vinipel.

3



Porcionar la carne sin el etiquetado correspondiente: Fecha de porcionado, fecha de vencimiento y nombre de la persona responsable.

4



No se debe agregar la salsa agria directamente al plato.

5

Contaminar los recipientes con alimentos con los guantes, al colocar el dedo dentro.



Guantes sucios

6



Manipulación inadecuada de alimentos, al colocar el dedo dentro del recipiente y contaminarlo. Se debe tomar por los lados o parte inferior.

# Nachos

## Receta

RA-GR-NACH-VIP-04

### Gramaje para un plato

Producto	Cantidad
Nachos	125 gramos
Salsa de Carne	140 gramos
Pico de Gallo	3 onzas
Sour Cream	30 gramos
Guacamole	3 onzas





## CONTROL DE CAMBIOS

Tabla de Cambios		
Versión	Descripción de Cambios	Fecha
01	Versión Inicial	30/07/2015
02	Se cambia la presentacion del producto	16/10/2015
03	Se cambia la presentacion del producto Se elimina el frijol refrito. Se agrega pimienta como adorno final.	30/11/2017
04	Se cambia la presentación del producto. Se elimina el cebollín. Se cambia el agregar la salsa agria por dejarla aparte en un vaso desechable. Se agregan imágenes de malas prácticas.	30/03/2018

### 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.

