



**RECEITAS
COZINHA VIP**



BATATA MAXI CHIPS

Nova!



Ingredientes:

Batata Maxi Chips

Qtde/medida:

100 gr

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Na habilitação, porcionar 100 gr de Batata Maxi Chips congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar a Batata Maxi Chips na fritadeira (porção de 100 gr) por 2:30 segundos a 180 graus.

Escorrer as batatas e servir acompanhando o sanduíche. Neste caso, o lanche juntamente com as batatas devem ser servidos no prato quadrado raso grande.

Nota: Não se deve colocar sal no preparo das batatas Maxi Chips. Deve entregar 1 sachê de sal para o cliente.

Validade:

Batata Maxi Chips: 18 meses após aberto.



BATATA CANOA COM CHEDDAR

Nova!



Ingredientes:

Batata Canoa congelada
Cheddar Ricos

Qtde/medida:

250 gr
1 potinho cheio

Temperatura da fritadeira:

180°C.

Modo de Preparo:

Na habilitação, porcionar 250 gr de Batatas Canoa congelada e levar diretamente ao freezer para armazenamento.

Quando solicitada pelo cliente, fritar as Batatas Canoa na fritadeira (porção de 250 gr) por 1:30 segundos a 180 graus.

Nota: Não se deve colocar sal no preparo das batatas Canoa, e sim, entregar 1 sachê de sal para o cliente e servir na tigela melão.

Validade:

Batata Canoa: 180 dias após aberto.

MINI HAMBÚRGER SLIDERS



FRENTE

Ingredientes:

Pães para hambúrguer
Hambúrgers
Alface fresca
Picles em conserva
Tomate Italiano (fatias inteiras)
Queijo cheddar

Saleirada (mistura de sal e pimenta do reino)
Medida padrão de mistura: 300 grs de sal + 20 grs
de pimenta do reino

Qtde/medida:

3 unidades
1 unidade para cada pão
1 porção para cada pão
2 fatias para cada hambúrguer
3 fatias
3 fatias de 10 grs do queijo divididas em 4
partes, ou seja, 12 quadradinhos no total
(4 quadradinhos por hambúrguer)
2 salpiques de cada lado do hambúrguer

Temperatura da chapa:

150°C sem uso
260°C com uso

Validade:

Alface: 3 dias após manipulado.
Queijo Cheddar: 7 dias após
aberto.
Pão: Conforme fabricante.
Picles: 3 dias após aberto.
Tomate: 1 dia após cortado.

Notas: Não se deve mudar de lado o hambúrguer na chapa/grill enquanto o tempo total de de cada lado, não for atingido.

A chapa/grill deve ser untada com manteiga após a habilitação. Se necessário, untar mais vezes ao dia, pois ela não pode estar ressecada para uso.

O tomate deve ser o italiano, pois ele tem um diâmetro menor e a fatia deve ser inteira.

Observação: Não se deve borrifar os hamburgers com água e tampouco apertá-los e tampá-los, no processo de Grelhar e é importante respeitar o tempo de cada lado (usar timer) e a temperatura da chapa.



MINI HAMBÚRGER SLIDERS

Versão 1.2
Março/2016



Modo de Preparo:

Retirar os pães de hambúrguer do *freezer* na desabilitação e levá-lo ao refrigerador. Retirar os hambúrgers congelados do *freezer* e coloque – os diretamente na chapa/grill e salpicar com 2 saleiradas da mistura sal e pimenta em cada mini hambúrguer .

Deixar grelhar por 2:50 segundos sem apertar ou tampar.

Virar os mini hambúrguers , salpicar mais uma vez (agora do outro lado) com 2 saleiradas para cada mini hambúrguer e deixe-os por mais 2:30 na chapa/grill.

Quando o segundo tempo for atingido, colocar as 4 pedaços (equivalentes a 1 fatia fina) de queijo cheddar em cada hambúrguer e tampe-os com o abafador até o queijo derreter.

Enquanto isso, aqueça os pães , colocando – os diretamente na chapa/grill com a parte interna virada para a chapa/grill e deixe-os no abafador pelo mesmo tempo do queijo.

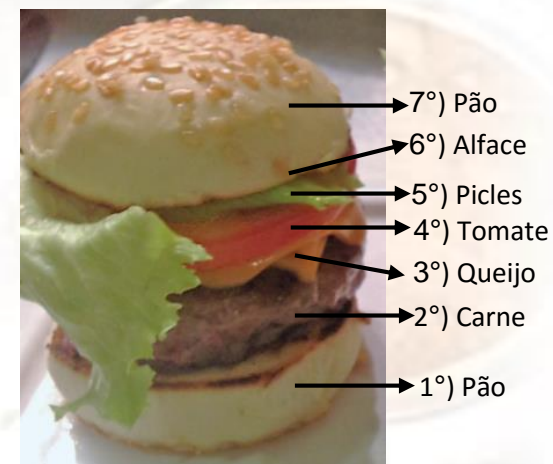
Retirar os pães e montá-los da seguinte maneira: parte de baixo do pão, carne com queijo derretido, fatia de tomate italiano, picles e alface. Fechar o pão utilizando a outra parte dele e fixar um palito nele para garantir que ele não se desmanche.

Servir o cliente.

Observação: Não se deve mais levar os pães de hambúrguer para aquecer no microondas ou qualquer outro tipo de forno (inclusive MerryChef).

VERSO

Ordem da montagem:



Tipo do tomate:
Italiano (fatia inteira)

