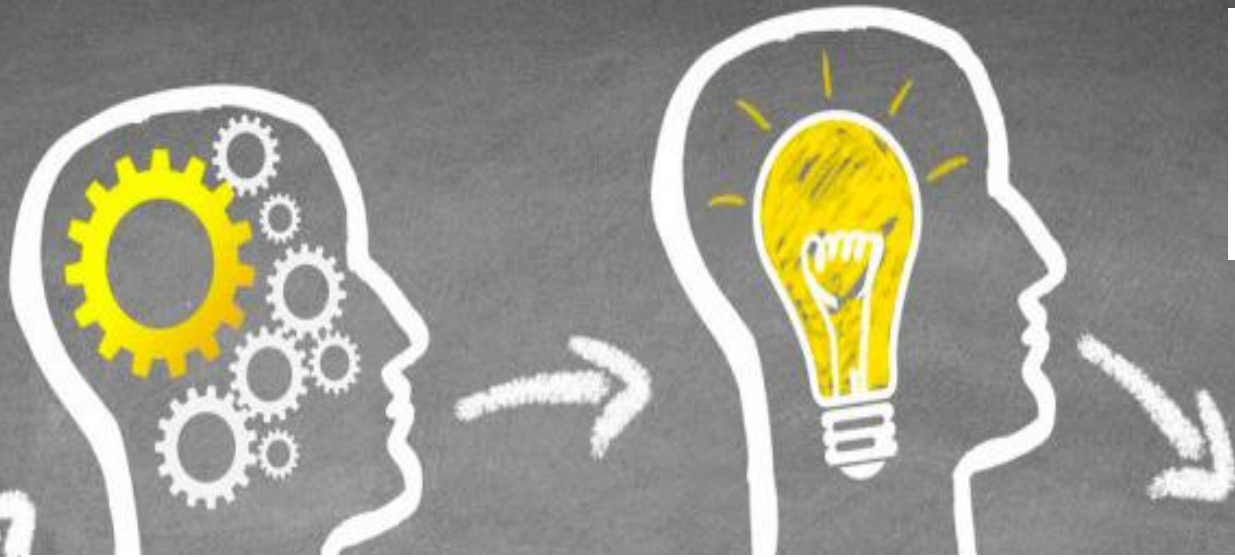


Organizar información importante: datos de temperatura, recetas calibración, gramaje etc. En un cuadro compartir en los círculos.



Revisión de palomeras diarias para garantizar medidas exactas en la receta.

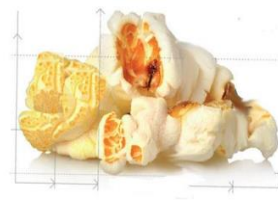


INGREDIENTES Y CANTIDADES

MATERIA PRIMA / PRODUCTO	MAÍZ		ACEITE VEGETAL		SABORIZANTE MANTEQUILLA		SABORIZANTE GLAZE POP	
	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz	16 oz	32 oz
POPCORN DE MANTEQUILLA	400 g	900 g	125 ml	250 ml	15 g	30 g	----	----
POP CORN DE CARAMELO	400 g	900 g	150 ml	300 ml	----	----	397 g	794 g

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- ✓ Calientes
- ✓ Crujientes
- ✓ Completas
- ✓ Buen sabor





Se les refresco información al equipo sobre las temperaturas de los activos, y se les indico el lugar donde reposaran dichas guías de información rápida.

Warmer  ⇒ 55 a 60 °C	Dispensador de queso  ⇒ 140 °F	Condimentero máximo  ⇒ 7 °C
Asador salchicha  ⇒ 120 °F		Congelador de Helados  ⇒ -14 a -16°C
Calentador de pan  ⇒ 120 °F		Congelador de Alimentos  ⇒ -18 a -20°C
Olla sopera  ⇒ Perilla en 8	Refrigerador de agua  ⇒ 2 a 4 °C	Olla Palomera  ⇒ 420 °F 





Estas guías rápidas tienen como objetivo brindarnos la información para evitar errores dentro de la operación diaria.



Temperaturas de Equipos Coffee Tree durante la operación

Gratinadora



⇒ 260 °C

Mesa Fría

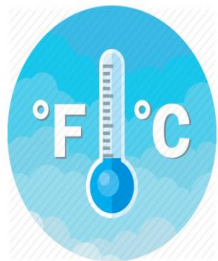


⇒ 2 °C

Creperas



⇒ 250 °C
Habilitación (Curar)
⇒ 200 °C
Operación



Freidora



⇒ 350 °F

Olla Sopera



⇒ Perilla en 8

Congelador de Alimentos



⇒ -18 a -20°C





Estas guías rápidas están colocadas en diferentes puntos de cocina para recordarnos información importante de uso diario.



Temperaturas de Equipos Dulería durante la operación

Wagner	55 a 60 °C	Dispensador de queso	140 °F	Consulmante máquina	0 a 7 °C
Asesor salchicha	120 °F	Compartidor de Helados	-18 a -16°C	Compartidor de Alimentos	-18 a -20°C
Calentador de pan	120 °F	Refrigerador de agua	2 a 4 °C	Olla Palmiera	420 °F
Olla Sopera	Perilla en 8				

Temperaturas de Equipos Coffee Tree durante la operación

Gratinadora	260 °F	Freidora	350 °F
Mesa Frita	2 °C	Olla Sopera	Perilla en 8
Creperas	250 °C 200 °C	Compartidor de Alimentos	-18 a -20°C

Elaboración de Crepes
Cantidades y Tipos de Ingredientes
RA-GR-CRPP-FI-06

Las cantidades e ingredientes que se muestran a continuación son los que pueden llevar las crepes de 1, 2 y hasta 3 ingredientes en el caso de las saladas. Las de 2 ingredientes se componen de una base y otro complementario. Las de 3 de una base y 2 complementarios.

Crepes de un solo ingrediente - Saladas	
MATERIA PRIMA	RECETA
Queso americano	3 rebanadas
Queso gouda	50 g
Queso crema	50 g
Jamón curado	2 rebanadas
Jamón pavo	2 rebanadas

Crepes de dos ingredientes - Saladas			
Ingrediente Base	Ingrediente Complementario		
Jamón curado	2 rebanadas	Queso crema/ Philadelphia	50 g
Jamón curado	2 rebanadas	Queso gouda	50 g
Jamón curado	2 rebanadas	Queso americano	3 rebanadas
Jamón pavo	2 rebanadas	Queso crema/ Philadelphia	50 g
Jamón pavo	2 rebanadas	Queso gouda	50 g
Jamón pavo	2 rebanadas	Queso americano	3 rebanadas
Queso crema	50 g	Queso gouda	50 g
Queso crema	50 g	Queso americano	3 rebanadas

Elaboración de Crepes
Cantidades y Tipos de Ingredientes
RA-GR-CRPP-FI-06

Las cantidades e ingredientes que se muestran a continuación son los que pueden llevar las crepes de 1, 2 y hasta 3 ingredientes en el caso de las saladas. Las de 2 ingredientes se componen de una base y otro complementario. Las de 3 de una base y 2 complementarios.

Nota: Para crepes de dos ingredientes solo las opciones que se muestran a continuación en las cantidades para la receta.

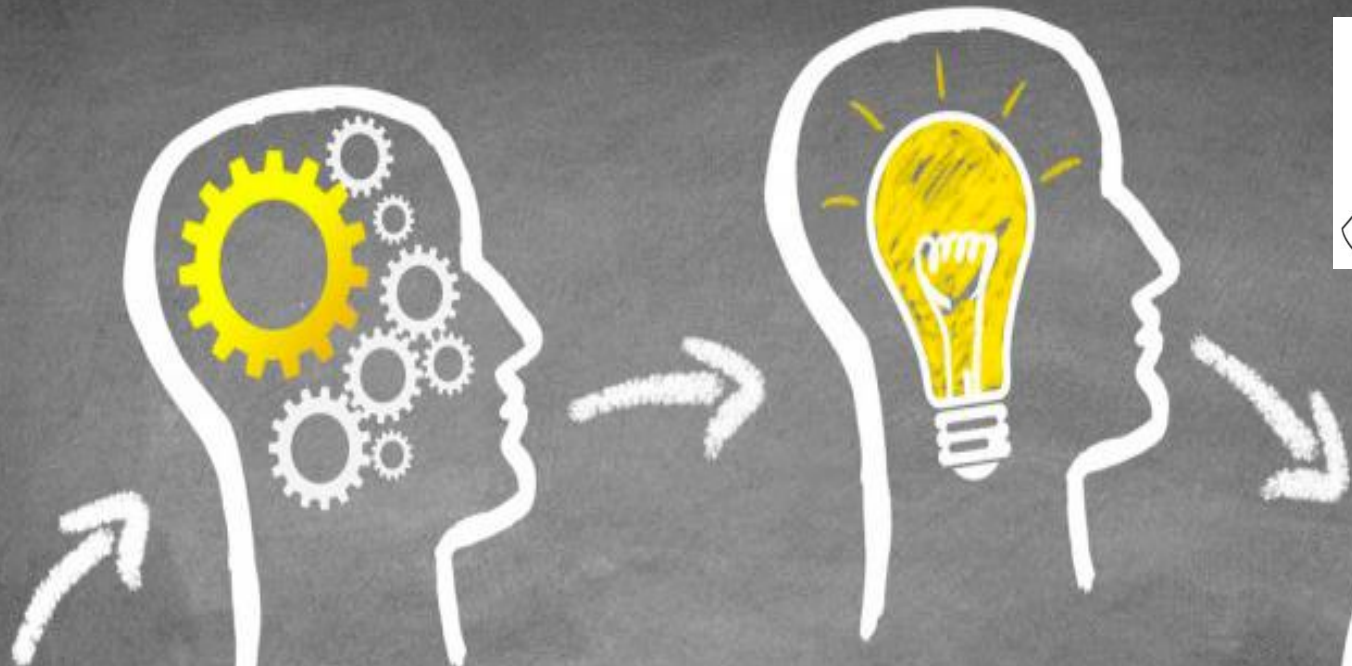
Crepes de un solo ingrediente Dulces	
MATERIA PRIMA	RECETA
Salsa de leche	80 g
Mermelada de Fresa	80 g
Mermelada de Manzana	80 g
Nutella	50 g
Queso Crema/Philadelphia	50 g

Crepes de dos ingredientes - Dulces			
Ingrediente Base	Ingrediente Complementario		
Salsa de leche	80 g	Mermelada de Fresa/Manzana	80 g
Salsa de leche	80 g	Queso Amalfano	50 g
Salsa de leche	80 g	Queso crema	75 g
Mermelada de Fresa	80 g	Queso Amalfano	50 g
Mermelada de Fresa	80 g	Queso Crema/Philadelphia	75 g
Mermelada de Manzana	80 g	Queso crema	75 g
Mermelada de Manzana	80 g	Queso Amalfano	50 g
Queso Amalfano	50 g	Queso crema/Philadelphia	75 g





Este cuadro nos ayuda con el gramaje de los productos de alta rotación en cocina industrial.



Gramaje de productos de cocina industrial			
Productos	Peso/Gramaje	Cantidades: lunes, martes y jueves	Cantidades: miercoles, viernes sabado y domingo.
chiken pop	260 GR	PORCIONAR 25 APROX	PORCIONAR 75 APROX
Dedo de queso	6 PZ	PORCIONAR 25 APROX	PORCIONAR 75 APROX
Tep/keños	5 PZ	PORCIONAR 25 APROX	PORCIONAR 75 APROX
Empanadas	6 PZ	PORCIONAR 25 APROX	PORCIONAR 75 APROX
Papas twister	170 GR	PORCIONAR 25 APROX	PORCIONAR 75 APROX

