

# Elaboración de Baguis

VIP



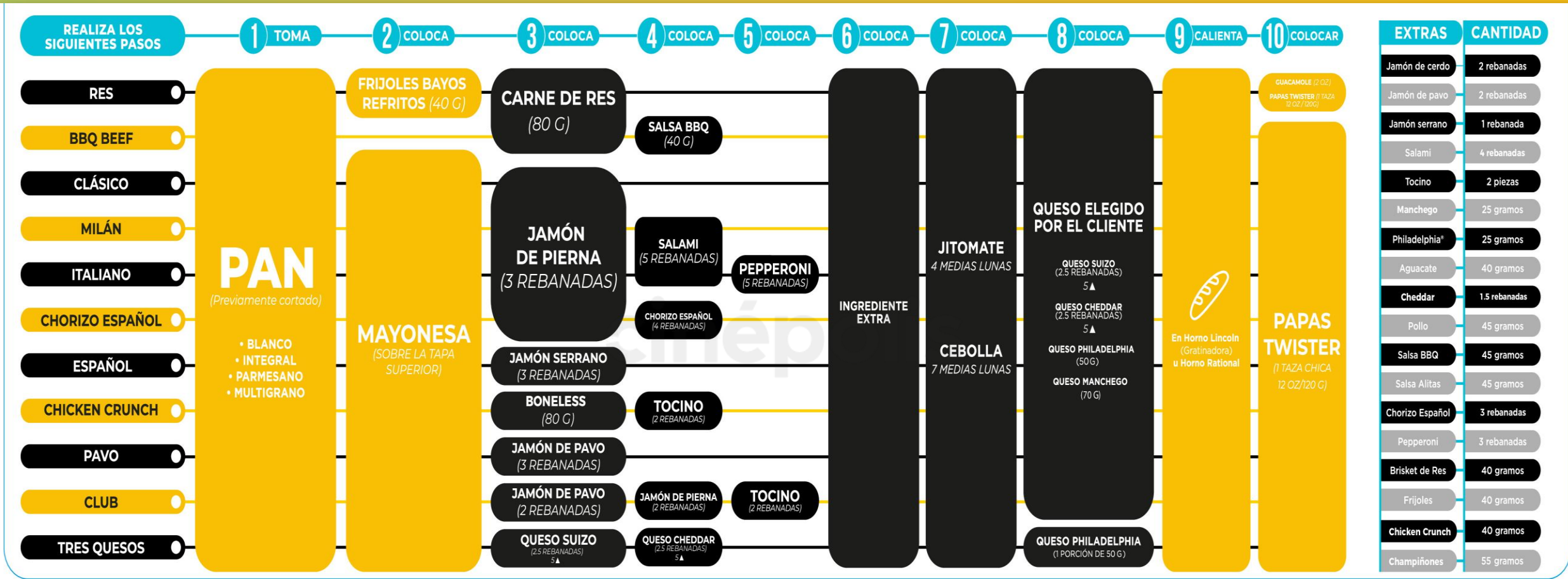
# Tipos de pan para Baguis

Los *baguettes* se pueden ofrecer en pan de tres distintos tipos: orégano-parmesano, blanco o integral.



# Proceso de elaboración Stopper Baguis VIP

cinépolis



## Complementos

Baguis: 1 blíster cátsup , 1 blíster de mostaza y 1 vaso condimentario lleno de jalapeños

Bagui de res: Adicional 1 vaso condimentario con guacamole y 1 cuchillo

cinépolis

# Proceso de elaboración

cinépolis

1. Tomar del exhibidor una pieza del pan elegido por el cliente, seguir el orden indicado en

**Método PEPS para la rotación de pan.**



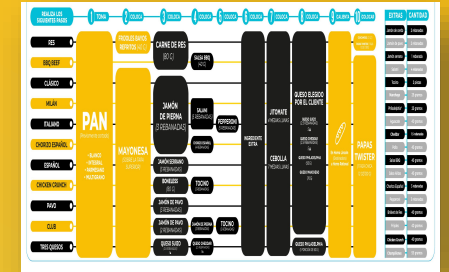
2. Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



3. Tomar la mamila de mayonesa y colocar la cantidad suficiente en forma de zigzag para cubrir la base del pan.



4. Preparar el o los baguettes colocando los ingredientes de acuerdo al las receta de cada tipo , consulta el stopper de elaboración de baguis VIP.



5. Agregar 4 medias lunas de jitomate sobre los ingredientes.



6. Agregar 7 medias lunas de cebolla sobre los ingredientes..



cinépolis

cinépolis

# Proceso de elaboración

cinépolis.

7. Calentar el Bagui de acuerdo al tipo de equipo con el que se cuente.



8. Separar las dos piezas de pan y colocarlas sobre la mesa de preparación.



9. En un plato colocar una porción de papas Twister del calentador, usar el cucharón chico de 12 oz al ras.



10. Cortar por la mitad el Bagui a lo ancho en forma diagonal



11. Servir ambas mitades de forma cruzada en el plato trinche.



12. Colocar una tapa de policarbonato y entregar al cliente.



cinépolis.

cinépolis.

# Recetario colocación de Ingredientes para Bagui

## Jamón de pierna de cerdo

Tomar tres rebanadas de jamón de pierna de cerdo dobladas a la mitad y distribuidas a lo largo de la base del pan.



## Jamón Serrano

Colocar las rebanadas de jamón serrano sobre la base del pan, distribuidas de manera que cubran toda la superficie.



## Chorizo Español

Colocar cuatro rebanadas de chorizo español sobre el jamón distribuyéndolas de manera uniforme.



## Queso Philadelphia

Coloca las mitades del queso en sentidos opuestos sobre la tapa del pan. No debes untar.



## Queso Suizo o Cheddar

Para el queso suizo o cheddar, tomar 2.5 rebanadas de queso (5 triángulos)



## Queso Manchego

Para el queso manchego, agregar una porción de 70 g de queso rallado esparcido por toda la superficie del Bagui



# Recetario colocación de Ingredientes para Bagui

## Boneless

Colocar una porción de 80 g de boneless picado y pre cocido. Distribuir el pollo sobre la base de pan.



## Frijoles Bayos

Colocar los frijoles bayos con la mamila sobre la base del pan.



## Res

Coloca una porción de carne de res y esparcir la carne sobre los frijoles.



# Proceso de elaboración



Importante..

## Turbo Chef

**Colocar la base y la tapa en la charola del Turbochef separados, con la parte interior hacia arriba:**

De 1 a 3 baguis – Se colocan con las tapas separadas y con la parte interior hacia arriba.

De 4 se colocan cerrados con las tapas sobre las bases.

## Horno Rational

Bagui abierto y la tapa de éste hacia abajo, **excepto Bagui club y de tres quesos**, ya que la tapa de éstos debe ir hacia arriba por el queso que se pone en esta (se pueden poner hasta 4 Baguis en cada charola).



cinépolis.

cinépolis.

**¡G R A C I A S!**

cinépolis.

cinépolis.