

cinépolis.

cinépolis.

Baguis Porcionado

VIP



cinépolis.

cinépolis. | LEARNING CENTER

cinépolis.

Porcionado de Insumos



Papas twister

12 onzas

Tiempo vida: 40 min



Queso Philadelphia

50 gramos

Tiempo de vida: 3 días



Boneless

80 gramos

Tiempos de vida:
Frito 24 horas



Jamón de Pierna y Pavo

(Dobladas a la mitad)

Tiempo de vida : 2 días



Queso Manchego

70 gramos

Tiempo de vida: 3 días



Carne BBQ Beef

1 kg de carne.

700 gr de BBQ, porciones 80gr
Tiempo de vida: 5 días



Frijoles bayos refritos

40 gramos

Tiempo de vida: 3 días en
mamila



Queso Suizo

2.5 rebanadas

Tiempo de vida: 3 días



Pepperoni

5 rebanadas

Tiempo de vida : 2 días



Carne de res

80 gramos

Tiempos de vida: 5 días



Queso Cheddar

2.5 rebanadas

Tiempo de vida: 3 días



Chorizo español

4 rebanadas

Tiempo de vida: 2 días

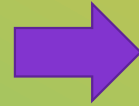
cinépolis

Porcionado de Insumos

cinépolis.



Lavarse las manos



Colocarse guantes



Encender la báscula presionando el botón de ON y esperar a que marque ceros

cinépolis.

cinépolis

Porcionamiento de Insumos

Queso Philadelphia

Las tablas y cuchillos utilizados en el proceso de porcionamiento de queso deben ser de color blanco.



1 Cortar secciones de bolsa de plástico de aproximadamente 17 x 30 cm, usar un cuchillo y una tabla.



2 Cortar con el cuchillo, rebanadas de queso, guiándose con las líneas de gramaje del empaque.



3 Pesar porciones de 50 g, colocando una tira de queso en un extremo del plástico y doblar por la mitad.



4 Colocar cada porción de queso cerca de la bisagra y prensar cada cubo para obtener una tortilla de queso de aproximadamente 10 cm de diámetro.



5 Colocar la tortilla de queso en la tabla y partirla por la mitad con el lomo del cuchillo.



6 Colocar 10 porciones apiladas dentro de una bolsa de plástico.



7 Etiquetar las porciones de acuerdo a la Técnica de etiquetado vigente y almacenar las porciones en el refrigerador.

Porcionado de Insumos

Queso Manchego rallado

1



Con ayuda de un cuchillo, cortar el empaque del queso, cuidando no maltratarlo y tirar el empaque.

2



Cortar sobre una tabla y con un cuchillo el bloque de queso manchego por la mitad, lo ancho de la pieza.

3



Hacer un corte perpendicular al anterior, para lograr 4 bloques de queso repetir los mismo pasos con la otra mitad de queso.

4



Pasar de arriba hacia abajo los bloques de queso sobre la superficie del rallador hasta completar toda la pieza.

5



Tomar una bolsa de plástico pequeña, colocarla sobre la báscula e introducir un poco de queso rallado hasta alcanzar el peso de 70 g.

6



Tomar una bolsa de plástico grande y guardar las porciones de queso rallado y anudarla.

7



Etiquetar las porciones de acuerdo a la Técnica de etiquetado vigente y almacenar las porciones en el refrigerador.

Porcionado de Insumos

cinépolis.

Queso Suizo y Cheddar

1



Tomar y abrir el empaque de queso que se desea porcionar.

2



Tomar cada rebanada de queso y realizar un corte en diagonal para formar 2 triángulos hasta terminar el paquete.

3



Colocar las rebanadas en un inserto de policarbonato.

4



Guardar el inserto con el queso porcionado dentro de la mesa fría de acuerdo a la guía de acomodo.

cinépolis.

cinépolis.

Porcionado de Insumos

Boneless

1



Sacar los boneless del congelador y colocarlos en el refrigerador para descongelarlos durante 12 horas.

2



Una vez descongelados, meter los boneless a la freidora durante tres minutos a 180 °C.

3



Una vez freídos, picar los boneless en trozos pequeños.

4



Tomar una bolsa pequeña de plástico sobre la báscula y hacer porciones de 80 g.

5



Cerrar perfectamente la bolsa con un nudo y etiquetar de acuerdo con la Técnica de etiquetado de productos vigente.

6



Colocar las porciones en refrigeración.

Porcionado de Insumos

Recuerda tener verduras picadas y colocadas en un recipiente etiquetado, así como utilizar tabla y cuchillo verde.

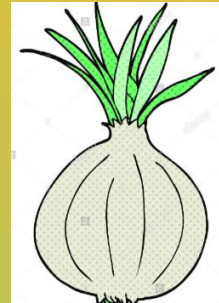
Cebolla en juliana

- Lavar la cebolla.
- Cortar la cebolla a la mitad a lo largo.
- Tomar una de las mitades y cortar a lo largo formando medias lunas 0.5 cm.
- Guardar la cebolla en recipiente y dejar en el refrigerador.



Jitomate en juliana

- Lavar jitomate.
- Cortar el jitomate a la mitad.
- Tomar una de las mitades y cortar a lo ancho formando medias lunas 0.5 cm.
- Guardar el jitomate en recipiente y dejar en el refrigerador.



cinépolis.

cinépolis.

¡G R A C I A S!

cinépolis.

cinépolis.