

Baguis Porcionado

Tradicional



Porcionado de Insumos



Jamón de cerdo

Sacar el jamón del paquete y colocarlo en el inserto doblando por la mitad formando triángulos.
Tiempo de vida en inserto: 2 días



Jamón de pavo

Sacar el jamón del paquete y colocarlo en el inserto doblando por la mitad formando triángulos.
Tiempo de vida en inserto : 2 días



Salami

Sacar el salami del paquete y colocarlo en el inserto.
Tiempo de vida en inserto: 2 días



Jamón serrano

Sacar el jamón serrano del paquete y colocarlo en el inserto doblado por la mitad.
Tiempo de vida en inserto: 2 días



Tocino

Abrir un paquete de tocino y vaciarlo en el inserto.
Tiempo de vida en inserto: 2 días



Queso manchego

Colocar el queso manchego porcionado.
Porción 50 gr.
Tiempo de vida en inserto: 3 días

Porcionado de Insumos



Queso americano

Colocar las rebanadas directamente en el inserto, cada rebanada tiene un empaque de plástico.

Tiempo de vida en inserto: 3 días



Queso Philadelphia

Abrir el paquete de queso y colocar las porciones directamente en el inserto.

Porción: 50 gr.

Tiempo de vida: 3 días



Pollo

Abrir el paquete de pollo y colocar las porciones directamente en el inserto.

Porción: 90 gr.

Tiempo de vida descongelado: 2 días



Pepperoni

Abrir un paquete de *pepperoni* y colocarlo en el inserto.

Tiempo de vida en inserto: 2 días



Chicken Crunch

Abrir el paquete de pollo y colocar las porciones directamente en el inserto.

Porción: 100 gr.

Tiempo de vida freído: 1 día



Pulpa de aguacate

Abrir el paquete de pulpa de aguacate y colocar las porciones directamente en el Inserto.

Porción 40 gr.

Tiempo de vida descongelado: 1 día



Piña

En un vaso condimentero, colocar una porción de:

Porción 40 gr.

Tiempo de vida porcionado: 2 días

Porcionamiento de Insumos

cinépolis.

Queso manchego

1



Tomar el paquete de queso y abrirlo.

2



Separar las rebanadas de queso manchego.

3



Retirar el papel cera que divide las rebanadas de queso.

4



Cortar el queso a la mitad.

5



Colocar nuevamente el papel cera entre cada rebanada de manera horizontal.

6



Repetir los pasos hasta terminar con el paquete de queso. Las rebanadas deberán colocarse una encima de otra.

Importante:

1. Evitar el usar malas practicas como colocar el queso cerca de fuentes calor para despegar las rebanadas ya que es un incumplimiento por temas de MHA.
2. En la recepción de abastecimientos por parte de almacén inmediatamente refrigerarlo para no romper la cadena de frío.

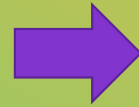
cinépolis.

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

Porcionado de Insumos

Queso Philadelphia

Las tablas y cuchillos utilizados en el proceso de porcionado 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

Chicken crunch



1 Tomar del congelador la cantidad de chicken crunch necesaria para la afluencia esperada y colocarlo en la canasta de la freidora y usar el botón 3 u 8 para freír.



2 Cuando suene la alarma nuevamente sacar los chicken Crunch de la freidora y dejarlos enfriar en una charola metálica.



3 Cortar cada pieza de pollo a la mitad.



4 Tomar una bolsa pequeña de plástico sobre la báscula y hacer porciones de 100 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 el congelador.

cinépolis.

cinépolis.

¡G R A C I A S!

cinépolis.

cinépolis.