

cinépolis.

cinépolis.

Porcionado de insumos para Crepas

Tradicional



cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

cinépolis.

Porcionado de insumos



Manzana canela 70 g
Tiempo vida porcionado:
Según empaque



Queso philadelphia 50 g
Tiempo de vida
porcionado: 3 días



Piña 40 g
Tiempo de vida
porcionado:
2 días



Champiñones 60 g
Tiempo de vida
porcionado: 2 días



Queso manchego 70 g
Tiempo de vida
porcionado: 3 días



Cheesecake media
rebanada
Tiempo de vida
descongelado: 4 días



Nuez 20 g
Tiempo de vida
porcionado: 4 días



Chicken crunch de 50 g
Tiempo de vida
Frito: 24 horas

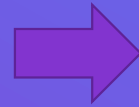


Relleno Pay de limón
90 g
Tiempo de vida
porcionado: 4 días

Porcionamiento de insumos



Lavarse las manos



Colocarse guantes



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

Queso Philadelphia

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



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



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



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



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.



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



Colocar 10 porciones apiladas dentro de una bolsa de plástico.



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

Queso Manchego rallado

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



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



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



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



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



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



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



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

Pay de limón con trozos de galleta



Sacar un bote del congelador, esperar 10 minutos para que se descongele un poco y destaparlo.



Colocar sobre la báscula otro plato y hacer la porción de 90 g de pay de limón.



Colocar un trozo de plástico sobre la prensa y poner una porción de pay de limón cerca de la bisagra.



Prensar la porción de pay para obtener una tortilla de aproximadamente 10 cm de diámetro.



Una vez echas 10 porciones, colocarlas de manera apiladas dentro de una bolsa de plástico. Cuidar que queden derechas para que no se rompan o maltraten.



Etiquetar las porciones de acuerdo a la Técnica de etiquetado vigente.

Almacenamiento

- a) **Se utilizarán:** colocar las porciones en el refrigerador y esperar 12 h para que terminen de descongelarse
- b) **No se utilizarán:** Colocar las porciones en el congelador. Cuando se vayan a usar, se deben descongelar 12 h antes en el refrigerador.

Chicken crunch



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.

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

Tomar una bolsa pequeña de plástico sobre la báscula y hacer porciones de 50 g.

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



Colocar las porciones en el congelador.

cinépolis



¡GRACIAS!

cinépolis

cinépolis