

# Porcionado de insumos para Crepas

VIP



# Porcionado de Insumos



**Manzana Canela**

**70 gramos**

Tiempo vida: SE



**Champiñones**

(Freídos y  
condimentados)

**55 gramos**

Tiempo de vida : 2 días



**Nuez**

**20 gramos**

Tiempo de vida: SE



**Lechera**

**1 o 2 onzas**

Tiempos de vida: SE



**Queso Philadelphia**

**50 gramos**

Tiempo de vida: 3 días



**Queso Manchego**

**70 gramos**

Tiempo de vida: 3 días



**Queso Suizo**

**2.5 rebanadas**

Tiempo de vida: 3 días



**Queso Cheddar**

**2.5 rebanadas**

Tiempo de vida: 3 días



**Boneless**

**44 gramos**

Tiempos de vida:  
Frito 24 horas



**Cheesecake**

**Media rebanada**

Tiempo de vida : 4 días



**Relleno Pay de limón**

**90 gramos**

Tiempo de vida: 4 días



**Salsa Fresa:**

225 gramos Fresa, 25  
gramos zarzamora y 25 ml  
de agua.

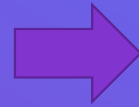
**Salsa Zarzamora:**

250 gramos de zarzamora y  
25 ml de agua.

# Porcionamiento de Insumos



Lavarse las manos



Colocarse guantes



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

cinépolis

## 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.

**Boneless**

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



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



Una vez freídos, picar los boneless en trozos pequeños.



Tomar una bolsa pequeña de plástico sobre la báscula y hacer porciones de 44 g.



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



Colocar las porciones en refrigeración.

## Champiñones sazonados



Abrir lata de champiñones y colocarlos en la plancha.



Agregar sal de ajo y pimienta sobre los champiñones con ayuda de los saleros y mezclar con la espátula durante 2 minutos aproximadamente.



Colocar un condimentero vacío sobre la báscula y oprimir el botón "Tare" para retirar el peso del recipiente.



Servir champiñones con ayuda de un tenedor en el recipiente hasta que se alcance el peso de 55 g y colocar la respectiva tapa del vaso en la porción elaborada.



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

cinépolis.

cinépolis.

¡GRACIAS!

cinépolis.

cinépolis.