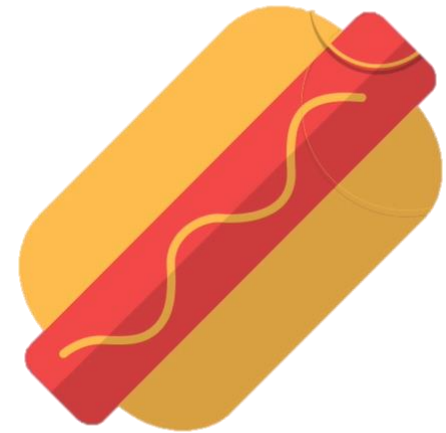


Dulcería

- Servido



Consideraciones generales...

Realizar el empapelado de hotdogs de acuerdo con el GO hotdogs

Tener en cuenta la afluencia esperada para empapelar solo los necesarios para las primeras horas de la operación

Ubicar los rollers en la cocina (aplica para los cines que tienen el espacio necesario) o trasladar las salchichas a la cocina para realizar el empapelado

Elaboración de hotdog empapelado

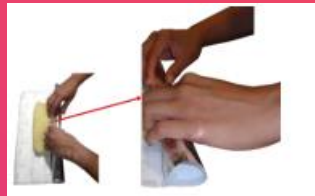
cinépolis

1



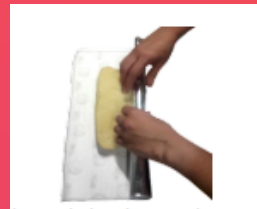
Colocar la salchicha y el pan horizontalmente sobre la hoja de papel aluminio, de forma paralela.

2



Colocar la salchicha en un extremo del papel y enrollarla hasta que quede cubierto solo una vez el diámetro de ella.

3



Colocar la salchicha cubierta de papel en el centro de la base del pan, cuidando no desenvolverla, ni aplastar el pan.

4



Doblar la tapa del pan sobre su base y con el extremo contrario de papel envolverlo.

5



Con el dobles del papel hacia arriba, presionar las orillas hasta formar un triángulo.

6



Hacer un nuevo dobles de la punta hacia el límite de donde inicia el hotdog

7



Finalmente doblar el papel hacia arriba para terminar de envolver y dejarlo bien sellado. Repetir los pasos del 5 al 7 con el otro lado.

8



Colocar en la parte inferior el número de porcionamiento asignado al lote, colocar un asterisco si la salchicha es del día anterior y venderlos en horario rush.

cinépolis

cinépolis | LEARNING CENTER

cinépolis

Porciones a entregar*

AV Porcionado de Condimentos y Verdura
MX-AVPCV-00

Equivalencias**

Producto	Aderezo	Vaso 2oz	Sobres	Jalapeños (2 oz)	Cebolla (2oz)	Jitomate (2 oz)
Hot Dog (regular o jumbo)	Mayonesa	1 vaso	2 sobres	1 vaso	1 vaso	1 vaso
	Mostaza	1 vaso	1 sobre	1 vaso	1 vaso	1 vaso
	Cátsup	1 vaso	3 sobres	1 vaso	1 vaso	1 vaso

Gracias por tu atención...

Es hora de poner en practica
lo aprendido 😊

Éxito ! ! !