

Dulcería Cocina



Porcionado
de
Nachos

Porcionado de Nachos

Tostitos

1.-Tomar la bolsa con las dos manos de los costados y tirar hacia fuera para abrir completamente el sello superior, cuidar que no se aplasten los Tostitos. Nunca se debe explotar la bolsa.



2.-Vaciar los Tostitos dentro de un recipiente térmico o en una charola cuidando de no aplastar la bolsa. Se pueden colocar máximo 8 bolsas.



3.-Lavarse las manos según lo indicado en la G.R. Lavado de manos vigente y colocarse guantes de plástico.

Porcionado de Nachos

Tostitos

4.-Colocar los nachos de forma vertical dentro del blíster, evitando mermas.



Nota: Se considera merma cualquier tortilla menor a la mitad de un Tostito completo como se establece en la Especificación de merma para nachos vigente.



5.-Presionar el botón "ON" de la báscula y esperar a que marque ceros.

Porcionado de Nachos

Tostitos

6.-Colocar el blíster con nachos en la báscula y verificar que el peso (incluyendo el blíster y sin el contenedor de queso) se encuentre dentro del siguiente rango, dependido de su tamaño:

- **Chicos: entre 124 g y 126 g.**
- **Grandes: entre 224 g y 226 g.**



7.-Colocar una bolsa dentro de un recipiente térmico y dentro de ésta colocar los blisters. Se deben de apilar con el espacio para el contenedor de queso hacia adentro, uno sobre otro, máximo 4 camas. Al llenar el recipiente cerrar bien la bolsa para mantenerlos crujientes y taparlo.



Porcionado de Nachos

Tostitos

8.-Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura.

9.-Etiquetar el recipiente a un costado de acuerdo con la Técnica de etiquetado de productos vigente. Guardarlo en el lugar correspondiente dentro de la Cocina con la etiqueta a la vista



10.-Colocar la merma en una bolsa de plástico, pesarla y entregársela al Encargado de Almacén, indicándole el peso.

Porcionado de Nachos

Tostitos

11.-Llamar al Encargado de Almacén para que registre el producto porcionado en la Bitácora de insumos de Cocina vigente.

Porcionado de Nachos

Doritos

1.-Tomar la bolsa con las dos manos de los costados y tirar hacia fuera para abrir completamente el sello superior, cuidar que no se aplasten los Doritos. Nunca se debe explotar la bolsa.



2.-Vaciar los Doritos dentro de un recipiente térmico o en una charola cuidando de no aplastar la bolsa. Se pueden colocar máximo 8 bolsas.



Porcionado de Nachos

Doritos

3.-Lavarse las manos según lo indicado en la G.R. Lavado de manos vigente y colocarse guantes de plástico.

4.-Colocar los nachos dentro del blíster, evita mermas.

Nota: Se considera merma cualquier tortilla menor a la mitad de un Dorito completo como se establece en la Especificación de merma para nachos vigente.



Porcionado de Nachos

Doritos

5.-Presionar el botón “ON” de la báscula y esperar a que marque ceros.

6.-Colocar el blíster con nachos en la báscula y verificar que el peso (incluyendo el blíster y sin el contenedor de queso) se encuentre dentro del siguiente rango, dependido de su tamaño:

- **Chicos: entre 124 g y 126 g.**
- **Grandes: entre 184 g y 186 g.**



Porcionado de Nachos

Doritos

7.-Colocar una bolsa dentro de un recipiente térmico y dentro de ésta colocar los blísters. Se deben de apilar con el espacio para el contenedor de queso hacia adentro, uno sobre otro, máximo 4 camas. Al llenar el recipiente cerrar bien la bolsa para mantenerlos crujientes y taparlo.



8.-Quitarse los guantes, tirarlos al bote de basura.

9.-Etiquetar el recipiente a un costado de acuerdo con la Técnica de etiquetado de productos vigente. Guardarlo en el lugar correspondiente dentro de la Cocina con la etiqueta a la vista.



Porcionado de Nachos

Doritos

10.-Colocar la merma en una bolsa de plástico, pesarla y entregársela al Encargado de Almacén, indicándole el peso.

11.-Llamar al Encargado de Almacén para que registre el producto porcionado en la Bitácora de insumos de Cocina vigente.



Gracias!!!

**Es momento de poner
en practica lo
aprendido...**