



# **RECETARIO**

**Procedimientos operativos**

**MX-VIP-PO-REC-01**

## CINÉPOLIS

**Revisión 01:** 23 de febrero de 2017.

**Cancela y sustituye:** P.O. Recetario revisión 00 publicado el 7 de agosto de 2015.

Toda la información contenida en este documento es confidencial y se proporciona como una fuente de información para la operación de los procesos administrativos, operativos y de soporte de Cinépolis (incluyendo a cualquiera de sus empresas afiliadas y/o subsidiarias, o a aquellas que de tiempo en tiempo formen parte del Grupo Cinépolis). Por lo tanto queda estrictamente prohibida la publicación, divulgación y utilización de su contenido por cualquier medio, para fines propios o de terceros no autorizados y sin el consentimiento expreso y por escrito de Cinépolis.

## Hoja de firmas

Elaboró
Alberto Alcaraz Aguilar Gerente de Procesos

Revisó
John Erik Reyes Márquez Líder de Negocios de Alimentos VIP

Revisó
Carlos Lomelí Orozco Gerente de Operaciones

Autorizó
José Ramón Fernández Olivares Gerente de Alimentos

## Índice

1. Descripción del proceso .....	10
2. Infraestructura .....	12
3. Preelaboraciones .....	26
3.1. Sushi .....	27
3.1.1. Arroz .....	28
3.1.2. Vinagre para shari.....	30
3.1.3. Shari.....	31
3.1.4. Cocción de camarón para makis y kushiages .....	33
3.1.5. Pasta tempura .....	35
3.1.6. Camarón 21/25 con tempura .....	36
3.1.7. Camarón 21/25 con coco rallado .....	37
3.1.8. Camarón 51/60 para yakimeshi .....	38
3.1.9. Insumos para empanizar .....	40
3.1.10. Kushiage de queso manchego .....	41
3.1.11. Kushiage camarón con queso Philadelphia.....	42
3.1.12. Kushiage queso Philadelphia.....	43
3.1.13. Salmón ahumado.....	44
3.1.14. Rib eye para sushi.....	45
3.1.15. Carne molida para yakimeshi .....	47
3.1.16. Queso manchego para sushi .....	49
3.1.17. Queso Philadelphia para sushi .....	50
3.1.18. Pollo y tocino .....	51
3.1.19. Pepino.....	52
3.1.20. Mango.....	53
3.1.21. Cebollín.....	54
3.1.22. Zanahoria, calabaza y cebolla.....	55
3.1.23. Base de arroz .....	56
3.1.24. Huevo para yakimeshi .....	58
3.1.25. Germen de soya.....	60
3.1.26. Salsa de soya preparada.....	61
3.1.27. Salsa de soya con chiles toreados .....	62
3.2. Técnicas para elaborar sushi .....	64
3.2.1. Manejo de cuchillo .....	65
3.2.2. Elaboración de camas de arroz .....	66
3.2.3. Enrollado de makis .....	70
3.2.4. Corte de makis.....	71

3.2.5. Empanizado de makis .....	72
3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter .....	73
3.3. Baguis .....	74
3.3.1. Porcionado de cebolla .....	75
3.3.2. Porcionado de jitomate .....	76
3.3.3. Porcionado de pollo Crispy Chicken .....	77
3.3.4. Porcionado de tocino picado .....	78
3.3.5. Pico de gallo .....	79
3.3.6. Chiles toreados para quesadilla .....	80
3.3.7. Papas Twister .....	82
3.3.8. Queso suizo y cheddar .....	83
3.3.9. Jamón de cerdo y pavo .....	84
3.3.10. Mezcla para quesadillas .....	85
3.3.11. Porcionado de lechuga .....	86
3.4. Crepas .....	87
3.4.1. Masa para crepas .....	88
3.4.2. Crema batida .....	89
3.4.3. Porcionado de M&M's .....	90
3.4.4. Porcionado de manzana canela .....	91
3.4.5. Porcionado de champiñones .....	92
3.4.6. Porcionado de nuez .....	94
3.4.7. Porcionado de queso Philadelphia para crepas y baguis .....	95
3.4.8. Porcionado de queso manchego rallado (crepas, Baguis, quesadilla) .....	97
3.4.9. Porcionado de Lechera .....	98
3.4.10. Porcionado Pay de limón .....	99
3.5. Cargas de palomitas .....	100
3.5.1. Mantequilla .....	101
3.5.2. Light .....	103
3.5.3. Enchiladas .....	105
3.5.4. Acarameladas .....	107
3.5.5. Cheddar .....	109
3.6. Hot dog empapelado .....	111
4. Alimentos .....	114
4.1. Sushi .....	115
4.1.1. Kushiage de camarón con queso .....	116
4.1.2. Kushiage queso manchego .....	117
4.1.3. Kushiage queso Philadelphia .....	118
4.1.4. Maki ebi tempura .....	119

4.1.5. Maki spicy salmón .....	120
4.1.6. Maki mango .....	121
4.1.7. Maki California.....	122
4.1.8. Maki ebi empanizado .....	123
4.1.9. Maki mar y tierra .....	124
4.1.10. Maki Philadelphia .....	125
4.1.11. Maki pollo y tocino .....	126
4.1.12. Maki extra empanizado .....	127
4.1.13. Maki extra gratinado .....	128
4.1.14. Yakimeshi vegetariano .....	129
4.1.15. Yakimeshi mixto .....	131
4.1.16. Yakimeshi especial.....	133
4.2. Tapas .....	135
4.2.1. Tapas mediterráneas.....	136
4.2.2. Tapas españolas.....	138
4.3. Snacks .....	140
4.3.1. Boneless wings .....	141
4.3.2. Papas Twister.....	142
4.3.3. Tequesitos manchego o Philadelphia.....	143
4.3.4. Chipotle pops.....	144
4.3.5. BBQ Finger Ribs .....	145
4.3.6. Big Dippers Boneless .....	146
4.3.7. Big Dippers Ribs .....	148
4.3.8. Plato snacks .....	150
4.3.9. Sliders .....	151
4.3.10. Sliders BBQ Bacon .....	154
4.3.11. Sliders guacamole.....	157
4.3.12. Combo mini angus beef burgers .....	160
4.3.13. Papas diperas.....	161
4.3.14. Spicy chicken quesadilla .....	162
4.4. Baguis y chapatas .....	164
4.5. Croissants .....	169
4.6. Ensaladas .....	174
4.6.1. César .....	175
4.6.2. Camarón con coco .....	176
4.6.3. Chicken wings .....	178
4.7. Crepas saladas .....	179
4.7.1. De un solo ingrediente .....	180

4.7.2. De dos ingredientes .....	182
4.7.3. De tres ingredientes .....	185
4.8. Crepas dulces .....	188
4.8.1. De un solo ingrediente .....	189
4.8.2. De dos ingredientes .....	191
4.8.3. Lechera con nuez y Lechera con manzana canela .....	194
4.9. Combo churros .....	196
4.9.1. Combo churros .....	197
4.10. Pretzel .....	199
4.10.1. Pretzel .....	200
4.11. Repostería .....	202
4.11.1. Pastel de elote .....	203
4.11.2. Pastel chocolate .....	204
4.11.3. Cheesecake .....	205
4.11.4. Volcán de chocolate .....	206
5. Bebidas Nespresso y Cinecafé .....	207
5.1. Bebidas calientes .....	208
5.1.1. Espresso sencillo o doble .....	209
5.1.2. Espresso cortado sencillo o doble .....	210
5.1.3. Café americano .....	211
5.1.4. Cappuccino .....	212
5.1.5. Latte .....	214
5.1.6. Moka .....	216
5.1.7. Affogato .....	218
5.2. Bebidas frías .....	219
5.2.1. Café americano .....	220
5.2.2. Latte .....	221
5.2.3. Moka .....	223
5.3. Bebidas premium .....	225
5.3.1. Cappuccino Bailey's .....	226
5.3.2. Latte Bailey's .....	228
5.3.3. Café Irlandés .....	230
5.3.4. Café Kahlúa .....	231
5.3.5. Carajillo .....	232
5.4. Chocolate .....	233
5.4.1. Chocolate caliente .....	234

---

5.4.2. Chocolate frío .....	236
5.5. Frappés .....	237
5.5.1. Frappé.....	238
5.6. Varios.....	240
5.6.1. Smoothie .....	241
5.6.2. Chamoyada .....	242
5.7. Té.....	244
5.7.1. Té de sabor caliente .....	245
5.7.2. Té de sabor frío.....	246
5.7.3. Chai latte caliente.....	247
5.7.4. Chai latte frío .....	248
5.7.5. Té Dammann .....	249
6. Bebidas de bar .....	250
6.1. Bebidas no alcohólicas .....	251
6.1.1. Conga.....	252
6.1.2. Limonada .....	253
6.1.3. Naranja .....	254
6.1.4. Piñada .....	255
6.2. Cocteles frappeados.....	256
6.2.1. Daiquirí fresa .....	257
6.2.2. Daiquirí limón .....	258
6.2.3. Daiquirí mango-chamoy .....	259
6.2.4. Daiquirí zarzamora .....	260
6.3. Piñas coladas .....	261
6.3.1. Piña colada.....	262
6.3.2. Amaretto .....	263
6.3.3. Midori .....	264
6.3.4. Kalhúa .....	265
6.4. Cocteles mezclados .....	266
6.4.1. Alfonso XIII.....	267
6.4.2. Paloma .....	268
6.4.3. Paris de noche .....	269
6.4.4. Vodka tonic.....	270
6.4.5. Acapulco .....	271
6.4.6. Grave bull .....	272
6.4.7. Bloody tequila.....	273
6.4.8. Spring lemonade.....	274

---



6.4.9. Bloody Mary .....	275
6.4.10. Tom Collins .....	276
6.4.11. Paraíso .....	277
6.4.12. Long island iced tea .....	278
6.4.13. Chileno Daisy .....	279
6.4.14. Mai Tai .....	280
6.4.15. Blue hawaii .....	281
6.4.16. Coctel bacardi .....	282
6.4.17. Mojito .....	283
6.4.18. Cognac ginger .....	284
6.4.19. Cognac Berry.....	285
6.4.20. Niebla.....	286
6.4.21. Bloody heart .....	287
6.4.22. Vuela vuela .....	288
6.4.23. Místico .....	289
6.4.24. Menta Julepe .....	290
6.4.25. Submarino .....	291
6.4.26. Arena .....	292
6.4.27. Bull .....	293
6.4.28. Sangría .....	294
6.4.29. Cosmopolitan.....	295
6.5. Spritzer .....	296
6.5.1. Blanco .....	297
6.5.2. Tinto.....	298
6.6. Cocteles agitados .....	299
6.6.1. Better sidecar .....	300
6.6.2. Whiskey sour .....	301
6.6.3. Manhattan.....	302
6.6.4. Sidecar .....	303
6.6.5. Blue citrus.....	304
6.7. Martinis .....	305
6.7.1. Clásico.....	306
6.7.2. Cosmopolitan.....	307
6.7.3. Espresso.....	308
6.7.4. Velvet.....	309
6.8. Margaritas .....	310
6.8.1. Tradicional .....	311
6.8.2. Mango-chamoy.....	312
6.8.3. Fresa .....	313

---

6.8.4. Piña curaçao .....	314
6.9. Micheladas .....	315
6.9.1. Tradicional .....	316
6.9.2. Con Clamato .....	317
6.9.3. Mango-tamarindo .....	318
6.10. Bebidas con clamato .....	319
6.10.1. Natural .....	320
6.11. Glosario .....	321
7. Dulcería .....	323
7.1. Palomitas .....	324
7.2. Palomitas mix .....	325
7.3. Palomitas gourmet .....	326
7.4. Refrescos .....	327
7.5. Hot dog empapelado .....	329
7.6. Hot dog BBQ Bacon .....	330
7.7. Nachos .....	332
7.8. Icee .....	334
8. Tabla de cambios .....	335
9. Documentos de referencia .....	337

# 1. Descripción del proceso

En este documento se colocan las recetas para elaborar todos los alimentos que se ofrecen en los conjuntos de la marca VIP de Cinépolis.

Todos los alimentos deben cumplir con la calidad que ofrece la marca a sus clientes y ser preparados con las más estrictas medidas de higiene para garantizar la inocuidad alimentaria.

Se elabora este documento con el fin de que sea un apoyo para los Preparadores de Alimentos y puedan consultarlo en el área de trabajo.

## 2. Infraestructura

***Sushi***



**Arrocera**



**Gohanera (thermo para arroz)**



**Olla**



**Plancha**



**Cazo cónico**



**Escurridor**



**Bowl**



**Hangiri**



**Kushis**



**Ohashis**



**Báscula**



**Espátula para plancha**



***Shamoji***



**Batidor de globo**



**Recipiente de policarbonato**



**Recipiente de acero inoxidable**



**Inserto de policarbonato**



**Tenedor**



**Plato redondo**



**Pimentero de acero inoxidable**



**Salero de acero inoxidable**



**Horno SelfCookingCenter**



**Molde para cama de arroz**

---

***Snacks, Baguis, croissants, tapas, pastas, ensaladas y crepas***



**Freidora PITCO**



**Gratinadora**



**Horno de microondas**



**Warmer (calentador de papas)**



**Horno Turbochef**



**Báscula**



**Plancha**



**Crepera**



**Espátula para plancha**



**Timer**



**Batidor de globo**



**Cucharón 5 oz.**





**Espátula grande de 30 cm**



**Cortador de pizza**



**Bowl de acero inoxidable**



**Cuchillo eléctrico**



**Bowl de cerámica**



**Espátulas miserables**



**Charola**



**Rastrillo para crepas**



**Mamilas de un orificio**



**Prensa para hamburguesas**



**Inserto de policarbonato**



**Pinzas**



**Espátula chica de 4 pulgadas**



**Cuchillo rebanador (pan)**



**Plato ovalado**



**Salero de acero inoxidable**



**Ramequines**



**Cucharón para papas (12 oz)**



**Horno SelfCookingCenter**

## Bebidas Nespresso y Cinecafé



**Cafetera Nespresso**



**Exhibidor de cápsulas de café**



**Sifón para crema batida**



**Jigger**



**Cuchara metálica 1 oz**



**Jarras graduadas**



**Batidor de globo**



**Taza acrílica 4 oz.**



**Taza irlandesa**



**Blender (Vitamix)**



**Blender (BlendTec)**



**Cucharón**



**Cuchara amarilla**  
(Viene incluida en los pedidos de polvos para frappés)



**Cuchara roja**  
(Viene incluida en los pedidos de polvos para frappés)



**Jarra de policarbonato**



**Mamilas de un orificio**



**Recipiente de agua**  
(Solicitarlo al Ejecutivo Producto Cinecafé)



**Recipiente de leche**  
(Solicitarlo al Ejecutivo Producto Cinecafé)



**Taza medidora de hielo chico**  
(12 oz)



**Taza medidora de hielo mediano (16 oz)**



**Taza medidora de hielo grande**  
(20 oz)



**Cuchara agitador**

## Bebidas de bar



Coctelera



Cuchara agitador



Escarchador













*Blenders*



*Jigger*

## Diagrama de vasos

Nombre	Uso en:	Imagen	Nombre	Uso en:	Imagen
<i>High ball</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Limonada/naranjada</li> <li>• Jugos</li> <li>• Conga</li> <li>• Destilados con mezcladores</li> <li>• Refrescos</li> </ul>		<i>Old fashion</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scotch-Whiskey (rocas)</li> <li>• Margarita-Rocas</li> <li>• <i>Chaser</i> (soda o refresco)</li> <li>• Tom Collins</li> <li>• Hielos</li> <li>• Carajillo</li> </ul>	
Copa vino	Alta: vino tinto Corta: vino blanco		Copa <i>cognac</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piña colada</li> <li>• Alfonso XIII</li> </ul>	
Taza irlandesa	Únicamente estas bebidas premium con licor: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Café Irlandés</li> <li>• Cappuccino Bailey's</li> <li>• Latte Bailey's</li> <li>• Café Kahlúa</li> </ul>		Copa digestivo	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brandy/Cognac (solo)</li> <li>• Tequila (opcional)</li> <li>• Anís</li> <li>• Vodka (solo)</li> </ul>	
Martini	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Martinis</li> <li>• Margarita (opcional)</li> <li>• Daiquiris</li> </ul>		Copa margarita	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Margarita</li> <li>• Piña colada</li> <li>• Daiquiri</li> <li>• Cocteles licuados o <i>frappeados</i></li> </ul>	
Tarro cerveza	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cerveza clara y oscura</li> <li>• Michelada</li> </ul>		Caballito	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tequila</li> <li>• Sangrita</li> <li>• Jugo de limón</li> </ul>	

## Dulcería



Palomera Gold Medal



Calentador de pan



Dispensador de queso



Exhibidor de nachos



Sistema *fountain*



Sistema ICEE



Medidas de maíz Gold Medal para  
palomeras de 16 oz y de 32 oz.



Medidas para saborizante (16 oz-32 oz).



Papel aluminio



Recipiente de policarbonato



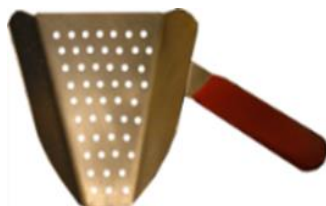
Recipiente de acero inoxidable



Bolsas de plástico grandes



Cucharón



Cucharón para palomitas



## Genéricos



**Tabla para picar de plástico azul para mariscos**



**Tabla para picar de plástico verde para vegetales**



**Tabla para picar de plástico blanca para queso/pan**



**Tabla para picar de plástico roja para carnes**



**Tabla para picar de plástico amarilla para aves**



**Cuchillo chef de acero inoxidable azul para mariscos**



**Cuchillo chef de acero inoxidable verde para vegetales**



**Cuchillo chef de acero inoxidable blanco para queso/pan**



**Cuchillo chef de acero inoxidable rojo para carnes**



**Cuchillo chef de acero inoxidable amarillo para aves**



**Paño blanco**



**Bolsas de plástico grandes**



**Egapack**



**Bolsas de plástico chicas**



**Guantes alta temperatura**



**Guantes de plástico**



**Vaso condimentero**



**Etiquetadora**



**Cortador de jitomate**



**Cortador de lechuga**



**Cortador de cebolla**

## 3. Preelaboraciones<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Consultar el Checklist pre elaboración y porcionado para conocer el tiempo de vida de los distintos insumos.

---

## 3.1. Sushi

### 3.1.1. Arroz

#### INGREDIENTES

Arroz	3 kg
Agua	3 l

#### MATERIAL DE TRABAJO

Escurridor  
Recipiente  
Arrocera  
Paños/ guantes



#### ELABORACIÓN

##### Lavar arroz

1. Pesar en un recipiente la cantidad de arroz que se va a elaborar.
2. Colocar agua en el arroz abriendo la llave del agua fría y poner debajo del chorro de agua una mano extendida sin separar los dedos y procurando que ésta toque una orilla dentro de la olla. Colocar agua hasta cubrir el arroz.

**Nota:** por ningún motivo se debe dejar caer el chorro de agua directamente sobre los granos de arroz, ya que esto los quebraría.

3. Mover circularmente el arroz con la mano, despacio y en un solo sentido, durante aproximadamente 30 segundos.

**Nota:** cuando el arroz está húmedo se rompe fácilmente, por ello su manipulación debe ser muy cuidadosa.

4. Tirar el agua sucia que quedó en el recipiente utilizando un escurridor.
5. Repetir tres veces del paso dos al cuatro para quitarle el exceso de almidón al arroz.

**Nota:** no se debe enjuagar más veces ya que se le quitaría más almidón de lo necesario y el arroz quedaría muy suelto.

6. Colocar nuevamente agua como indica el paso 2 y dejar reposar el arroz durante 30 minutos.
7. Tirar el agua sucia que quedó en el recipiente utilizando un escurridor para que no se pierdan granos de arroz y dejar escurrir el arroz durante 10 min.

## Cocer arroz

1. Vaciar todo el arroz bien escurrido en la olla de arrocera.
2. Colocar en la olla la cantidad de agua necesaria para el arroz que se va a preparar usando una jarra medidora.
3. Colocar la olla en la arrocera y ponerle la tapa de manera que quede bien cerrada.
4. Presionar el interruptor de la arrocera para que se comience a cocer el arroz.
5. Dejar cociendo el arroz hasta que la arrocera se apague, aproximadamente 22 minutos y dejarlo vaporizar durante 15 minutos.

**Nota:** el interruptor de la arrocera se subirá automáticamente cuando el arroz ya esté cocido.

6. Tomar el asa de la tapa con un paño o guante de alta temperatura, jalarla hasta quitarla y dejarla a un costado de la olla.
7. Tomar algunos granos de arroz y presionarlos con las yemas de los dedos hasta deshacerlos en caso de que estén crudos (granulado y/o de color blanco opaco) o muy chiclosos, tomar la olla con ayuda de los paños y vaciar el contenido en el bote de basura; repetir todo el proceso para elaborar más arroz.

### 3.1.2. Vinagre para *shari*

#### INGREDIENTES

Vinagre caña blanco	750 ml (1 botella)
Azúcar	300 g
Sal	150 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cazo cónico  
Plancha  
Batidor globo  
Recipiente de policarbonato con tapa



#### ELABORACIÓN

Se debe preparar el vinagre mientras se cuece el arroz en la arrocera.

1. Verter el vinagre de caña en el cazo.
2. Poner a calentar el cazo con el vinagre en las parrillas de la plancha o directamente en la plancha.
3. Vaciar el azúcar y la sal en el cazo con el vinagre.
4. Mezclar con ayuda de un batidor el azúcar y la sal, hasta que se disuelvan completamente en el vinagre.

**Nota:** esta preparación sólo se debe calentar, no hervir ya que esto dispersaría su concentración.

5. Apagar la parrilla cuando los ingredientes se hayan disuelto y dejar que se enfríe la preparación del vinagre.
6. Vaciar la preparación del vinagre en un recipiente de policarbonato con tapa. Colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en **Técnica de etiquetado** y guardarlo a temperatura ambiente en el lugar designado para ello.

**Nota:** si el cazo se colocó directamente en la plancha, ésta debe lavarse después de ser utilizada.

### 3.1.3. Shari

#### INGREDIENTES

Arroz cocido	3 kg
Vinagre para <i>shari</i>	750 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Hangiri*

Paño blanco

Arrocera

*Shamoji* (paleta de policarbonato)

Tapa de policarbonato

Báscula

*Gohanera* (termo)/ recipiente



#### ELABORACIÓN

En cuanto esté listo el arroz, realizar lo siguiente:

1. Tirar todo el agua del *hangiri* en la tarja (dejarlo en agua todo el tiempo siempre y cuando no se esté usando).
2. Pasar un paño blanco húmedo y limpio por el interior del *hangiri* las veces que sean necesarias para que todo su interior quede húmedo; con la finalidad de que el arroz no se pegue en él.
3. Tomar la olla de la arrocera con ayuda de los paños o guantes de alta temperatura, jalarla hasta sacarla.

**Nota:** este paso se debe realizar inmediatamente después de la cocción del arroz para que éste no se enfríe y se puedan integrar perfectamente los ingredientes.

4. Aflojar el arroz de la olla con ayuda de un *shamoji* (paleta de policarbonato).
5. Tomar la olla del arroz con ayuda de paños o guantes y vaciar todo el arroz en el *hangiri*, apoyándose con el *shamoji*.

**Nota:** si hay arroz muy pegado y/o quemado en el fondo de la olla, éste debe ser desechado.

6. Incorporar el vinagre para *shari* (previamente elaborado según lo indicado en **3.1.2. Vinagre para shari** de la siguiente manera:
  - a) Colocar el *shamoji* de manera horizontal y vaciar el vinagre sobre él esparciéndolo por todo el arroz de manera uniforme.
  - b) Cortar el arroz, haciéndole surcos transversales con el *shamoji* hasta el fondo, esparcirlo por toda la superficie del *hangiri*.

**Nota:** se debe cuidar no batir el arroz, solo se deben eliminar los grumos y separar los granos.



- c) Voltear el arroz con el *shamoji* e irlo juntando para formar un montón.
  - d) Repetir tres veces los incisos b y c para terminar de incorporar el vinagre al arroz.
  - e) Realizar lo indicado en el inciso b para esparcir el arroz.
7. Enfriar el arroz de la siguiente manera:
- a) Realizar seis cortes transversales suaves con el *shamoji* sobre todo el arroz.
  - b) Hacer aire con una tapa grande de policarbonato sobre el arroz para ventilarlo y acelerar su enfriamiento.
  - c) Voltear el arroz suavemente con el *shamoji* y realizar seis cortes transversales sobre todo el arroz.
  - e) Repetir lo indicado en los incisos b y c durante cinco minutos para terminar de ventilar.
8. Dejar enfriar el arroz (su apariencia debe ser blanca y brillante) a temperatura ambiente de 30 minutos a dos horas dependiendo del momento en que se vaya a utilizar.
9. En una báscula colocar arroz hasta obtener una porción de 150 g.
10. Compactar con las manos la porción de arroz en forma de albóndiga.
11. Guardar las porciones de arroz de la siguiente manera:
- a) Colocarlas dentro de la *gohanera* (termo) limpia y taparla bien.  
**Nota:** si la *gohanera* no cuenta con esponja, mojar un paño blanco limpio, exprimirlo completamente y colocarlo sobre el arroz. Este paño se deberá cambiar cada dos horas y asegurarse que esté húmedo. La *gohanera* tiene una perilla que debe presionarse para abrirse.
  - b) Si no cuentan con *gohanera*, colocarlas en un recipiente y cubrirlo totalmente con un paño blanco limpio completamente húmedo.  
**Nota:** este paño se deberá cambiar cada dos horas y asegurarse que esté húmedo.
12. Lavar el *hangiri* con agua y una esponja y verter agua en él hasta llenarlo a un nivel de 1 cm desde el fondo del mismo.

### 3.1.4. Cocción de camarón para *makis* y *kushiages*

#### INGREDIENTES

Camarón 21/25 descongelado	1.36 kg (1 bolsa)
Agua	3 l
Cebolla	¼ de pieza
Limón	2 mitades

#### MATERIAL DE TRABAJO

Olla  
 Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
*Kushis*  
 Recipiente para colocar hielo  
 Tabla azul para mariscos  
 Cuchillo chef azul para mariscos  
 Recipiente de policarbonato con tapa  
 Escurridor  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### COCCIÓN EN OLLA

1. Los camarones se deben descongelar colocándolos en el refrigerador 12 horas antes de usarlos.
2. Verter agua dentro de una olla.
3. Poner a calentar en las parrillas de la plancha o directamente en la plancha la olla con agua y taparla asegurando de que quede bien cerrada.
4. Partir por la mitad los camarones que se van a precocer usando tabla y cuchillo azul.  
**Nota:** al realizar el corte transversal cuidar que se retire todo el intestino del camarón que es el hilo negro que se observa en el lomo.
5. Insertar un *kushi* (palillo) en cada mitad de camarón, comenzando por la parte frontal del camarón, hasta llegar a la cola.
6. En cuanto el agua suelte el primer hervor, separar las capas del trozo de cebolla y agregárselas.
7. Exprimir cada mitad del limón sobre el agua hirviendo y una vez que no tengan más jugo, agregárselas completas al agua.
8. Colocar en un recipiente hielos.
9. Agregar los camarones al agua hirviendo y tapar la olla.
10. Dejar que los camarones se cuezan 1.5 minutos.

11. Apagar la parrilla, destapar la olla y tomarla con ayuda de unos paños.
12. Vaciar toda el agua caliente de la olla en la tarja, cuidando no tirar ningún camarón.
13. Vaciar todos los camarones dentro del recipiente con hielos y agregar agua fría hasta cubrir completamente los camarones.
14. Dejar reposar los camarones durante ocho minutos.  
**Nota:** Si la olla se colocó directamente en la plancha, ésta debe lavarse después de ser utilizada.
15. Vaciar el agua, cuidando no tirar ningún camarón.
16. Tomar uno por uno los camarones del recipiente y quitarles el *kushi* cuidando no romperlos a los que se usarán para elaborar *makis*. Los camarones que se usarán para *kushiage*, *tempura* y con coco se deben dejar con el *kushi*.
17. Almacenar los camarones para *makis* en un recipiente y colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y llevarlos a refrigeración.

### **COCCIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

1. Buscar el programa “CAMARON” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 7.
4. Tomar los camarones descongelados y limpios. Se deben desvenar y lavar muy bien.
5. Realizar tres cortes a lo largo del lomo del camarón.
6. Insertar un *kushi* en cada camarón, comenzando por la parte frontal, hasta llegar a la cola.
7. Tomar la charola CombiFry y esparcir los camarones sobre ella, sin encimarlos.
8. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
9. Dejar enfriar los camarones y almacenarlos en un recipiente sin quitarles el *kushi*. Colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en **Técnica de etiquetado** vigente y almacenarlas en el refrigerador.

### 3.1.5. Pasta *tempura*

#### INGREDIENTES

Yema de huevo	1 pieza
Harina <i>tempura</i>	300 g
Agua fría	250 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente de policarbonato con tapa  
Tenedor/ *ohashis* (palillos)  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el huevo y romperlo por la mitad, separando el cascarón por la mitad.
2. Usar las cáscaras del huevo o la mano a modo de colador para separar la yema de la clara.  
**Nota:** la clara puede usarse para la preparación de **3.1.9. Insumos para empanizar**.
3. Colocar la yema en el recipiente de policarbonato vacío.
4. Agregar harina *tempura* en el recipiente con yema.
5. Agregar poco a poco el agua al recipiente e ir batiendo con ayuda de un tenedor o unos palillos hasta vaciar toda el agua.
6. Batir la mezcla con el tenedor o los palillos hasta que queden perfectamente incorporados y sin grumos todos los ingredientes.
7. Tapar el recipiente con su tapa o con *egapack*, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.6. Camarón 21/25 con *tempura*

#### INGREDIENTES

Camarón 21/25 cocido                      Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Pinzas

Recipiente de policarbonato con tapa

*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Introducir las mitades de camarón cocido en la pasta *tempura*, hasta que los cubra por completo. Se sugiere dejar los camarones con el kushi para hacer más fácil esta operación.
2. Verificar que la perilla de temperatura de la freidora se encuentre a 180 °C.
3. Tomar la canastilla por el mango y sumergirla completamente en el aceite de la freidora.
4. Colocar los camarones en la canastilla de la freidora.
5. Esperar 1 min hasta que los camarones tomen un color miel, y la superficie esté ligeramente dorada.
6. Tomar la canastilla por el mango y colgarla en los ganchos de la freidora para que se escurra el aceite.
7. Tomar los camarones con unas pinzas, quitar el kushi y colocarlos en un recipiente o plato y esperar a que se enfríen.
8. Colocar la tapa al recipiente o cubrir con *egapack* el plato colocando una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo.

**Nota:** elaborar la cantidad de camarones necesarios para la operación evitando mermas.

### 3.1.7. Camarón 21/25 con coco rallado

#### INGREDIENTES

Camarón 21/25 cocido	Cantidad suficiente
Coco rallado	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Pinzas  
Recipiente de policarbonato con tapa  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Introducir las mitades de camarón precocido en la pasta *tempura*, hasta que los cubra por completo. Se sugiere dejar los camarones con el *kushi* para hacer más fácil esta operación.
2. Introducir los camarones en el recipiente con coco y girarlos hasta que queden totalmente cubiertos.
3. Verificar que la perilla de temperatura de la freidora se encuentre a 180 °C.
4. Tomar la canastilla por el mango y sumergirla completamente en el aceite de la freidora.
5. Colocar los camarones en la canastilla de la freidora.
6. Esperar 1 min hasta que los camarones tomen un color miel, y la superficie esté ligeramente dorada.
7. Tomar la canastilla por el mango y colgarla en los ganchos de la freidora para que se escurra el aceite.
8. Tomar los camarones con unas pinzas, quitar el *kushi* y colocarlos en un recipiente o plato y esperar a que se enfríen.
9. Colocar la tapa al recipiente o cubrir con *egapack* el plato colocando una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo.

**Nota:** elaborar la cantidad de camarones necesarios para la operación evitando mermas.

### 3.1.8. Camarón 51/60 para *yakimeshi*

#### INGREDIENTES

Camarón 51/60	1 bolsa
Sal	8 g
Pimienta	0.05 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla azul para mariscos  
Cuchillo chef azul para mariscos  
Escurridor  
Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátulas  
Báscula  
Vasos condimenteros con tapa



#### COCCIÓN EN PLANCHA

1. Los camarones se deben descongelar colocándolos en el refrigerador 12 horas antes de usarlos.
2. Colocar cada camarón en la tabla y hacer cortes transversales de manera que se corte en partes iguales.
3. Tomar un escurridor o recipiente y colocar los trozos de camarón en él.
4. Colocar el recipiente debajo del chorro de agua y frotar suavemente con las manos los trozos de camarón.
5. Vaciar en la tarja toda el agua del recipiente, procurando no tirar ningún trozo de camarón.
6. Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar para cocinar el camarón.
7. Colocar el camarón esparcido sobre la plancha.
8. Agregar sal y pimienta sobre los camarones.
9. Voltear constantemente el camarón con las espátulas durante 1.5 min, a fin de que se cueza uniformemente.
10. Colocar el camarón en un recipiente inmediatamente después de que haya transcurrido el tiempo indicado en el paso anterior, para evitar que se termine de cocer.
11. Dejar que se enfríe.
12. Usar báscula para pesar porciones de 30 g en vasos condimenteros.
13. Colocar una etiqueta a cada porción de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

**Nota:** elaborar la cantidad de porciones necesarias para la operación evitando mermas.

### **COCCIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

1. Buscar el programa “CAMARON” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 7.
4. Tomar los camarones descongelados y limpios. Se deben desvenar y lavar muy bien.
5. Realizar tres cortes a lo largo del lomo del camarón.
6. Insertar un *kushi* en cada camarón, comenzando por la parte frontal, hasta llegar a la cola.
7. Tomar la charola CombiFry y esparcir los camarones sobre ella, sin encimarlos.
8. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
9. Dejarlos enfriar y quitarles el *kushi* cuidando no romperlos. Hacer cortes transversales para formar trozos pequeños, se debe usar tabla y cuchillo azul.
10. Realizar porciones de 30 g, etiquetarlas de acuerdo a **Técnica de etiquetado** y almacenarlas en el refrigerador.



### 3.1.9. Insumos para empanizar

#### INGREDIENTES

Huevo <sup>2</sup>	6 piezas
Agua <sup>2</sup>	250 ml
Harina	1 bolsa
<i>Panko</i>	1 bolsa

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente para huevo con tapa  
 Recipiente para harina  
 Recipiente para *panko*  
 Tenedor/ *ohashis* (palillos)  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

##### Huevo batido

1. Romper cada uno de los cascarones de huevo y vaciar su contenido dentro de un recipiente, cuidando que no caiga algún pedazo de cáscara en él.
2. Vaciar el agua en el recipiente con el huevo.
3. Mezclar el huevo y el agua con ayuda de un tenedor o de *ohashis* hasta que queden perfectamente incorporados.
4. Si no se va a usar en ese momento, tapar el recipiente con su tapa o con *egapack*, colocarle una etiqueta de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

##### Harina

1. Abrir la bolsa de harina y vaciar en un recipiente la cantidad necesaria.
2. Acomodar el recipiente en el lugar correspondiente del área de preparación

##### *Panko*

1. Abrir la bolsa de *panko* y vaciar en un recipiente la cantidad necesaria.
2. Acomodar el recipiente en el lugar correspondiente del área de preparación.

<sup>2</sup> Las cantidades deben ser proporcionales. Dichas cantidades podrán dividirse o multiplicarse según sea necesario para cumplir con los requerimientos de la afluencia esperada.

### 3.1.10. *Kushiage* de queso manchego

#### INGREDIENTES

Queso manchego	Cantidad suficiente
Harina	Cantidad suficiente
Huevo	Cantidad suficiente
<i>Panko</i>	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/ pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/ pan  
 Recipiente de policarbonato con tapa  
*Kushis* (palillos)  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Cortar rebanadas de queso manchego a lo largo y de 1.5 cm de espesor.
2. Cortar cada rebanada en tiras de 1.5 cm.
3. Cortar las tiras de manera que queden de 1.5x1.5x 5 cm aproximadamente.
4. Verificar en la báscula que el peso de los bloques de queso sea de 25 g. si es necesario cortar para lograr el peso.

**Nota:** guardar los bordes que se recorten en una bolsa para utilizarlos después en la sección **3.1.16.**

#### **Queso manchego para *sushi*.**

5. Tomar uno por uno los bloques de queso e introducirles un *kushi* por el centro en uno de los extremos, procurando que no salga por el otro extremo.
6. Tomar el *kushiage* por el *kushi*, girarlo dentro del recipiente con harina hasta que se cubra completamente y darle leves golpes en las paredes del recipiente para sacudir el exceso de harina.
7. Sumergir el *kushiage* en el recipiente con huevo tres veces, siempre tomándolo por el *kushi*.
8. Tomar el *kushiage* y sumergirlo en el recipiente con *panko*.
9. Con una mano sostener el *kushi* y con la otra presionar el queso para que el *panko* se adhiriera perfectamente y retirar el *panko* que se haya adherido al *kushi*.
10. Repetir los pasos 7 a 9 para empanizarlo dos veces.
11. Colocar los *kushiages* de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
12. Tapar el recipiente con su tapa o *egapack*, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.11. *Kushiage* camarón con queso Philadelphia

#### INGREDIENTES

Camarón 21/25 precocido	Cantidad suficiente
Queso Philadelphia	Cantidad suficiente
Harina	Cantidad suficiente
Huevo	Cantidad suficiente
<i>Panko</i>	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/ pan  
Cuchillo chef blanco para queso/ pan  
Recipiente de policarbonato con tapa  
Prensa  
Bolsa de plástico  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Cortar un trozo de bolsa de aproximadamente 17 x 30 cm para usarlo en la prensa.
2. Cortar trozos de queso Philadelphia y pesarlos en báscula para formar porciones de 20 g.
3. Colocar el queso en la bolsa y prensarlo para formar una especie de tortilla.
4. Colocar una mitad de camarón 21/25 precocido en el centro de la tortilla de queso Philadelphia. El camarón ya tiene un *kushi*.
5. Envolver el camarón con el queso presionando con la bolsa hasta distribuir uniformemente el queso.
6. Retirar la bolsa de plástico cuidando que el queso quede pegado en el camarón.
7. Tomar el *kushiage* por el *kushi*, girarlo dentro del recipiente con harina hasta que se cubra completamente y darle leves golpes en las paredes del recipiente para sacudir el exceso de harina.
8. Tomándolo por el *kushi*, sumergir el *kushiage* en el recipiente con huevo tres veces.
9. Tomar el *kushiage* y sumergirlo en el recipiente con *panko*.
10. Con una mano sostener el *kushi* y con la otra presionar el queso y el camarón para que el *panko* se adhiriera perfectamente y retirar el *panko* que se haya adherido al *kushi*.
11. Colocar los *kushiages* de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
12. Tapar el recipiente con su tapa o *egapack*, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.12. *Kushiage* queso Philadelphia

#### INGREDIENTES

Queso Philadelphia	Cantidad suficiente
Harina	Cantidad suficiente
Huevo	Cantidad suficiente
<i>Panko</i>	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/ pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/ pan  
 Báscula  
 Recipiente de policarbonato con tapa  
*Kushis*  
 Paño blanco  
*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Cortar rebanadas de queso Philadelphia, guiándose con las líneas de gramaje del empaque. Usar tabla y cuchillo blanco.
- Nota:** limpiar el cuchillo con paño blanco húmedo con sanitizante después de cortar cada una de las rebanadas para evitar que se desbarate.
2. Colocar un plástico sobre la báscula y pesar 25 g de queso Philadelphia.
3. Tomar el queso y hacer una albóndiga con las manos.
4. Tomar *kushis* e insertar uno en cada albóndiga de queso.
5. Tomar el *kushiage* por el *kushi*, girarlo dentro del recipiente con harina hasta que se cubra completamente y darle leves golpes en las paredes del recipiente para sacudir el exceso de harina.
6. Tomándolo por el *kushi*, sumergir el *kushiage* en el recipiente con huevo tres veces.
7. Tomar el *kushiage* y sumergirlo en el recipiente con *panko*.
8. Con una mano sostener el *kushi* y con la otra presionar el queso para que el *panko* se adhiera perfectamente y retirar el *panko* que se haya adherido al *kushi*.
9. Repetir pasos 6 a 8 para empanizarlo dos veces.
10. Colocar los *kushiages* de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
11. Tapar el recipiente con su tapa o *egapack*, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.13. Salmón ahumado

#### INGREDIENTES

Salmón ahumado Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla azul para mariscos

Cuchillo chef azul para mariscos

Recipiente de policarbonato con tapa

*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. El salmón se debe descongelar colocándolo en el refrigerador 12 horas antes de usarlo.
2. Limpiar el salmón como indica la **G.R. Corte de salmón**.  
**Nota:** se debe cuidar que el cuchillo se encuentre filoso para realizar los cortes sin deteriorar o despedazar el salmón, consultar lo indicado en **Afilado de cuchillos** vigente.
3. Cortar rebanadas de salmón de 1 cm de ancho. La lonja mide aproximadamente 9.5 cm.
4. Cada rebanada cortarla formando bastones de 1x1x9.5 cm.
5. Colocar los bastones de salmón en un recipiente o plato, taparlo con su tapa o con plástico *egapack* colocando una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo

### 3.1.14. Rib eye para sushi

#### INGREDIENTES

Rib eye	1 kg
Sal	8 g
Pimienta	0.05 g
Aceite	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla roja para carnes  
 Cuchillo chef rojo para carnes  
 Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
 Espátula para plancha  
 Recipiente de policarbonato  
 Vasos condimenteros con tapa  
 Báscula  
 Atomizador grado alimenticio



#### COCCIÓN EN PLANCHA

1. El *rib eye* se debe descongelar colocándolo en el refrigerador 24 horas antes de usarlo.
2. Sacar el *rib eye* y colocarlo en la tabla. Con ayuda del cuchillo, quitar el exceso de grasa.
3. Cortar tiras delgadas a lo largo de las piezas de *rib eye*.
4. Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar.
5. Colocar las tiras sobre la plancha.
6. Agregar sal y pimienta sobre las tiras.
7. Saltear las tiras con ayuda de una espátula durante cinco minutos o hasta que queden bien cocidas.
8. Con ayuda de una espátula, colocar las tiras en un recipiente limpio.
9. Esperar a que se enfríe el *rib eye* a temperatura ambiente.
10. Colocar un condimentero vacío sobre la báscula y oprimir el botón “Tare” para retirar el peso del recipiente.
11. Agregar tiras de *rib eye* en el vaso condimentero hasta formar una porción de 24 g.
12. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones

### **COCCIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

1. Buscar el programa “MOLIDA REFRIGERADA” o “RIB EYE REFRIGERADO” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 6.
4. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado en donde se va a colocar la carne.
5. Colocar sobre el contenedor la carne descongelada debe estar cortada en tiras y con una espátula expandirla.
6. Rociar aceite sobre la carne de manera uniforme y también agregar sal y pimienta.
7. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
8. Cuando suene la alarma, jalar un poco el contenedor y con ayuda de una espátula voltear la carne para lograr una cocción más uniforme.
9. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.
10. Sacar la carne del horno y esperar a que se enfríe a temperatura ambiente.
11. Colocar el *rib eye* en el condimentero y agregar o quitar hasta que la báscula marque un peso de 24 g.
12. Colocar la tapa al condimentero, etiquetar las porciones con los datos que se indican en la **Técnica de etiquetado** vigente y almacenarlas en refrigerador.

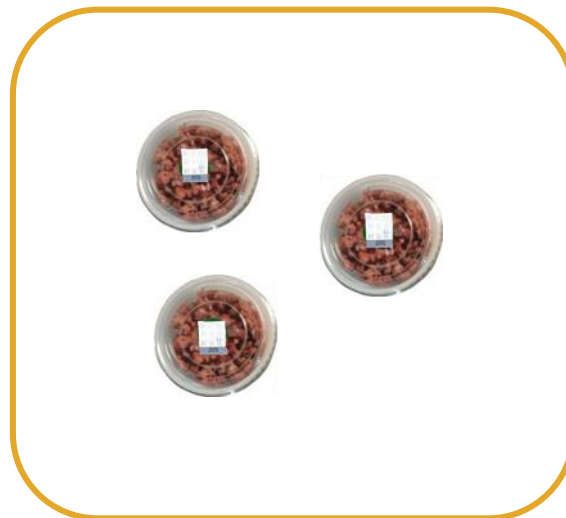
### 3.1.15. Carne molida para yakimeshi

#### INGREDIENTES

Carne molida	1 kg
Sal	8 g
Pimienta	0.05 g
Aceite	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátula para plancha  
Recipiente de policarbonato  
Vasos condimenteros con tapa  
Báscula  
Atomizador grado alimenticio



#### ELABORACIÓN

1. La carne se debe descongelar colocándola en el refrigerador 24 horas antes de usarla.
2. Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar para cocinar la carne.
3. Colocar la carne molida sobre la plancha.
4. Picar la carne molida con ayuda de las espátulas y voltearla constantemente durante 1 min, a fin de que se cueza uniformemente.
5. Colocar la carne molida precocida en un recipiente antes de que suelte su jugo en la plancha.
6. Con ayuda de las espátulas, retirar todos los residuos que quedaron en la plancha y tirarlos en un bote de basura.
7. Esperar a que se enfríe la carne molida a temperatura ambiente.
8. Colocar un vaso condimentero vacío sobre la báscula y retirar su peso utilizando el botón “Tare”.
9. Colocar carne molida en el condimentero y agregar o quitar hasta que la báscula marque un peso de 30 g.
10. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.



### **COCCIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

1. Buscar el programa “MOLIDA REFRIGERADA” o “RIB EYE REFRIGERADO” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 6.
4. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado en donde se va a colocar la carne.
5. Colocar sobre el contenedor la carne descongelada y con una espátula expandirla.
6. Rociar aceite sobre la carne de manera uniforme.
7. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
8. Cuando suene la alarma, jalar un poco el contenedor y con ayuda de una espátula mezclar la carne para lograr una cocción más uniforme.
9. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.
10. Sacar la carne del horno y esperar a que se enfríe a temperatura ambiente. La carne molida, se debe picar con la espátula.
11. Colocar la carne en el condimentero y agregar o quitar hasta que la báscula marque un peso de 30 g.
12. Colocar la tapa al condimentero, etiquetar las porciones con los datos que se indican en la **Técnica de etiquetado** vigente y almacenarlas en refrigerador.

### 3.1.16. Queso manchego para *sushi*

#### INGREDIENTES

Queso manchego Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula

Vasos condimenteros con tapa

Báscula



#### ELABORACIÓN

1. Tomar la barra de queso manchego y quitarle la bolsa que lo envuelve.
2. Cortar rebanadas de queso de un centímetro de grosor.
3. Cortar cada rebanada de bastones de 1 cm x 9.5 cm.
4. Colocar los bastones en un inserto, tapar y etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### 3.1.17. Queso Philadelphia para *sushi*

#### INGREDIENTES

Queso Philadelphia 1.9 kg

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo chef blanco para queso/pan

Paño blanco

Bolsas de plástico



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el queso Philadelphia y colocarlo sobre la tabla donde se cortará.
2. Cortar rebanadas de queso guiándose por las líneas de gramaje, cortar rebanadas de la mitad de ancho de lo que marcan las líneas de gramaje hasta terminar de cortar la cantidad necesaria.  
**Nota:** limpiar el cuchillo con paño blanco húmedo después de cortar cada una de las rebanadas y bastones de queso, para evitar que se desbarate.
3. Cortar cada rebanada de queso en seis partes iguales, a lo largo formando bastones de aproximadamente 1 cm de espesor.  
**Nota:** cada bastón debe pesar 20 g.
4. Colocar los bastones de queso Philadelphia sobre un trozo de bolsa de plástico separándolos uno del otro.
5. Colocar otro trozo de bolsa de plástico sobre el queso Philadelphia, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### 3.1.18. Pollo y tocino

#### INGREDIENTES

Tiras de pollo	Cantidad suficiente
Tocino	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla roja para carnes  
Cuchillo chef rojo para carnes  
Vasos condimenteros con tapa  
Báscula



#### ELABORACIÓN

1. Las tiras de pollo se deben descongelar colocándolas en el refrigerador 24 horas antes de usarlas.
2. Colocar un condimentero vacío sobre la báscula y oprimir el botón “Tare” para retirar el peso del recipiente.
3. Agregar tiras de pollo en el vaso condimentero hasta formar una porción de 30 g.
4. Picar una rebanada de tocino en trozos pequeños. Usar tabla y cuchillo rojo.
5. Agregar la rebanada de tocino picado en el condimentero con tiras de pollo.
6. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### 3.1.19. Pepino

#### INGREDIENTES

Pepino 1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

Pelador de verduras

Tabla verde para vegetales

Cuchillo chef verde para vegetales

Recipiente de policarbonato con tapa o plato

*Egapack* (si se utiliza plato)



#### ELABORACIÓN

1. Lavar los pepinos como indica el documento **Lavado de vegetales** vigente.
2. Colocar el pepino en una tabla verde y colocar sobre él media hoja de *nori* para tomarlo como referencia de medida.
3. Cortar ambas puntas del pepino de forma que quede del mismo largo que la *nori*.
4. Pelar el pepino usando un pelador.
5. Partir el pepino a la mitad a lo largo.
6. Partir cada una de las partes por la mitad, a lo largo, para formar cuatro piezas.
7. Colocar cada una de las piezas con las semillas hacia arriba.
8. Introducirle a la rebanada el cuchillo en donde empiecen las semillas en un ángulo de 45°, después acostarlo y deslizarlo para retirar completamente las semillas.
9. Repetir estos pasos con cada una de las rebanadas de pepino.
10. Tomar una por una las rebanadas y cortar a lo largo formando bastones de 1.5 cm de espesor. Colocar los bastones de pepino en un recipiente o plato, taparlo con su tapa o con *egapack* colocando una etiqueta como se indica en la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerarlo.

### 3.1.20. Mango

#### INGREDIENTES

Mango 1 pieza

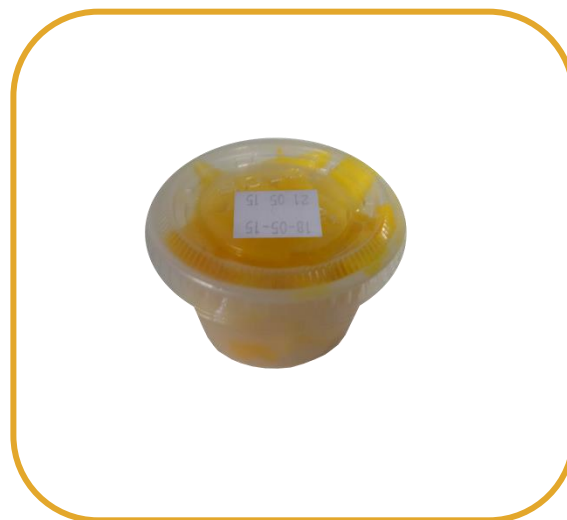
#### MATERIAL DE TRABAJO

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

Vasos condimenteros con tapa

Báscula



#### ELABORACIÓN

1. Lavar los mangos como indica el documento **Lavado de vegetales** vigente.
2. Cortar dos rebanadas paralelas al hueso, cortando por la parte superior del mango, introduciendo el cuchillo hasta topar con el hueso y de ahí levantarlo ligeramente para cortar toda la rebanada.
3. Retirar la cáscara de la rebanada que contiene el hueso con el cuchillo y cortar una rebanada a lo largo de cada lado del hueso.
4. Colocar una de las rebanadas sin hueso de manera vertical, hacer un corte en la punta para desprender la cáscara y girar la rebanada dejando que el cuchillo se deslice y retire toda la orilla de la cáscara. Repetir este proceso con la otra rebanada de mango.
5. Deslizar el cuchillo de un extremo a otro hasta retirar la cáscara del centro de la rebanada.
6. Cortar tiras de 0.5 cm de espesor, a lo largo de cada rebanada de mango.
7. Colocar un condimentero vacío sobre la báscula y oprimir el botón “Tare” para retirar el peso del recipiente.
8. Agregar rebanadas de mango en el vaso condimentero hasta formar una porción de 40 g.
9. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### 3.1.21. Cebollín

#### INGREDIENTES

Cebollín Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla verde para vegetales

Cuchillo chef verde para vegetales

Escurridor

Vasos condimenteros con tapa



#### ELABORACIÓN

1. Quitar con las manos las hojas o puntas del rabo del cebollín que se encuentren en mal estado: putrefacción, secas y/o de color marrón.
2. Cortar  $\frac{3}{4}$  de la cabeza del cebollín para dejar el rabo y  $\frac{1}{4}$  de la cabeza.
3. Colocar varios tallos de cebollín juntos y cortar rebanadas muy finas a lo ancho de los rabos. Repetir hasta terminar de cortar todo el producto.
4. Revisar que el cebollín no tenga rebanadas en mal estado o cortes muy gruesos. Si tiene rebanadas con estas condiciones, se deben quitar y desechar.
5. Colocar todo el cebollín rebanado en un escurridor.
6. Colocar el escurridor debajo del chorro de agua y frotar el cebollín suavemente con las manos para separarlo y eliminar sus jugos. Repetir este paso dos veces.
7. Verter agua fría sobre un recipiente.
8. Colocar el escurridor con el cebollín dentro del recipiente con agua, frotarla suavemente con las manos y dejarlo remojando durante dos minutos.
9. Levantar el escurridor y tirar el agua sucia del recipiente.
10. Dejar escurrir el cebollín durante 10 minutos.
11. Colocar cebollín en vasos condimenteros hasta llenarlos a la mitad de su capacidad.
12. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### 3.1.22. Zanahoria, calabaza y cebolla

#### INGREDIENTES

Zanahoria	250 g
Calabaza	250 g
Cebolla	50 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Pelador de verduras  
 Tabla verde para vegetales  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Recipiente de policarbonato con tapa



#### ELABORACIÓN

1. Lavar las verduras según lo indicado en **Lavado de vegetales** vigente.
2. Pelar la zanahoria con un pelador o cuchillo.
3. Cortar la punta del lado menos ancho de la verdura (zanahoria y calabaza), cuidando que el corte no sea muy ancho para no desperdiciar producto.
4. Partir por la mitad, a lo largo de la verdura y poner cada una de las partes con el lado plano apoyado sobre la tabla.
5. Partir cada una de las partes por la mitad, a lo largo, sin cortar el tallo o rabo de la verdura.
6. Cortar rebanadas de las cuatro partes:
  - a) De 0.5 cm de espesor para la zanahoria.
  - b) De 1 cm de espesor para la calabaza.
7. Repetir lo indicado en los pasos anteriores hasta terminar de rebanar las verduras. Pesar en la báscula 250 g de cada verdura picada.
8. Cortar 50 g cebolla en cubos de 0.5 cm.
9. Poner toda la zanahoria picada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.
10. Poner toda la calabaza picada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.
11. Poner la cebolla picada en un recipiente con tapa, colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.



### 3.1.23. Base de arroz

#### INGREDIENTES

Arroz cocido	1 kg
Zanahoria picada	250 g
Calabacita picada	250 g
Cebolla picada	50 g
<i>Ajinomoto</i>	8 g
Sal	8 g
Pimienta	2 g
Mantequilla	60 g
Salsa de soya	100 ml
Aceite	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha  
*Shamaji*  
Espátulas para plancha  
Recipiente con tapa  
Paños/ guantes  
*Bowl* con hielo



#### ELABORACIÓN

1. Meter la mantequilla en el microondas y calentarla de 5 en 5 segundos hasta que se derrita. Si no se cuenta con horno ponerlo en un recipiente de acero inoxidable sobre las parrillas de la plancha con un poco del aceite hasta que se derrita.
2. Agregar a la mantequilla el *ajinomoto*, sal y pimienta. Mezclar perfectamente.
3. Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar para cocinar el arroz y las verduras.
4. Vaciar la cebolla picada y extenderla con las espátulas.
5. Vaciar la zanahoria picada y extenderla con las espátulas, para evitar una sobrecocción.
6. Si la olla aún se encuentra en la arrocera, tomarla con unos paños o guantes de alta temperatura y jalarla hasta sacarla.
7. Aflojar el arroz de la olla con ayuda de un *shamaji* (paleta de policarbonato).
8. Tomar la olla de arroz con ayuda de unos paños o guantes de alta temperatura y vaciarlo sobre la plancha (bien caliente, ya que esto evitará que el arroz se pegue y/o bata).
9. Esparcir el arroz sobre la cama de cebolla y zanahoria, si es necesario agregar más aceite.

10. Mezclar con ayuda de las espátulas, juntándolas de extremo y moviéndolos de arriba abajo, sin picarlos.
11. Sostener firmemente una de las espátulas sobre el arroz y con la otra golpearla rápidamente hasta extender la mezcla sobre toda la plancha.
12. Voltear por partes la mezcla con las espátulas. Al voltearlo, no se debe juntar todo el arroz con ambas espátulas.
13. Sostener boca abajo y de manera firme una de las espátulas sobre el arroz y con la otra espátula golpearla rápidamente para separar los granos de arroz y volver a extender la mezcla sobre toda la plancha.
14. Vaciar la calabaza picada cuidando esparcirla sobre la cama del arroz y zanahoria.
15. Voltear nuevamente la mezcla como indica los pasos anteriores.
16. Vaciar la mezcla de mantequilla y condimentos, cuidando esparcirla sobre toda la cama con ayuda de la espátula.
17. Mezclar nuevamente y vaciar la soya, cuidando esparcirla sobre toda la cama con ayuda de la espátula.
18. Mezclar todos los ingredientes con ayuda de las espátulas, juntándolas de extremo y moviéndolos de arriba abajo, sin picarlos.
19. Sostener, boca abajo y de manera firme, una de las espátulas sobre la preparación y con la otra espátula golpearla rápidamente para extender la preparación.
20. Mezclar toda la preparación con ayuda de las espátulas, juntándolos de extremo a extremo y moviéndolos de arriba abajo, sin picarlos.
21. Vaciar toda la preparación con ayuda de las espátulas en un recipiente, esparcirla en él y colocarla sobre un recipiente con hielo y agua para que se enfríe.  
**Nota:** las verduras no se deben ver bien cocidas ya que al sacar la preparación de la plancha, ésta seguirá cociéndose y al hacer el *yakimeshi* se culminará el proceso de cocción y podría llegar a sobrecocción.
22. Con ayuda de las espátulas, retirar todos los residuos que quedaron en la plancha y tirarlos en un bote de basura.  
**Nota:** los residuos que no se puedan retirar colocarlos en el orificio de la plancha.
23. Etiquetar la base de arroz de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.
24. Una vez que se haya enfriado la preparación, se debe realizar lo siguiente para guardarlo:
  - a) Tomar un paño limpio, mojarlo totalmente con agua y exprimirlo perfectamente.
  - b) Extender el paño y ponerlo sobre el arroz de manera que lo cubra completamente.  
**Nota:** el paño se debe cambiar cada dos horas.
  - c) Colocar el recipiente en refrigeración.

### 3.1.24. Huevo para *yakimeshi*

#### INGREDIENTES

Huevo	Cantidad suficiente
Aceite	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente de policarbonato con tapa  
Tenedor/*Ohashis* (palillos japoneses)  
Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátulas para plancha  
Vasos condimenteros con tapa  
Atomizador grado alimenticio



#### COCCIÓN EN PLANCHA

1. Romper cada uno de los cascarones de huevo y vaciar su contenido dentro del recipiente, cuidando que no caiga ninguna cáscara en él.
2. Mezclar el huevo con ayuda de un tenedor o unos *ohashis* hasta que queden perfectamente incorporados.
3. Verter aceite sobre toda la parte de la plancha que se vaya a utilizar para cocinar el huevo.
4. Vaciar poco a poco el huevo del recipiente sobre la plancha hasta que quede extendido.
5. Mezclar el huevo con ayuda de las espátulas, procurando evitar que se pegue a la plancha para que no se queme.
6. Picar finamente el huevo con ayuda de las espátulas y voltearlo constantemente hasta que quede bien cocido.

**Nota:** el tiempo aproximado de cocción es de cuatro minutos.

7. Con ayuda de las espátulas, colocar el huevo en un recipiente limpio.
8. Con ayuda de las espátulas, retirar todos los residuos que quedaron en la plancha y tirarlos en un bote de basura.

**Nota:** los residuos que no se puedan retirar, colocarlos en el orificio de la plancha.

9. Esperar a que se enfríe el huevo a temperatura ambiente.
10. Colocar huevo en vasos condimenteros hasta llenarlos a  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad.
11. Colocar tapa, etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente y refrigerar las porciones.

### **COCCIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

1. Buscar el programa “HUEVO YAKIMESHI” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 y 5.
4. Batir mínimo 6 huevos, de acuerdo a la afluencia esperada, en un contenedor de policarbonato.
5. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
6. Verter el huevo en la charola y esparcirlo. Es importante que quede una capa uniforme para evitar que se quemen zonas que sean muy delgadas.
7. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.  
**Nota:** estar pendiente durante la cocción, ya que en ocasiones puede llegar a quemarse si la distribución del huevo no fue uniforme o quedaron capas muy delgadas.
8. Con ayuda de una espátula despegar del contenedor todos los bordes del huevo y si es necesario, usarla para despegar la parte inferior.
9. Esperar un par de minutos a que se enfríe un poco y comenzar a enrollar la tortilla que se formó, para que se despegue fácilmente y pasarla a una tabla amarilla.
10. Picar el huevo sobre la tabla amarilla con ayuda de un cuchillo.
11. Colocar el huevo picado en un recipiente y esperar a que se enfríe.
12. Colocar el huevo en vasos condimenteros hasta llenarlos a  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad, colocarles su tapa, etiquetarlos con los datos indicados en la **Técnica de etiquetado** vigente y almacenarlos en el refrigerador.

### 3.1.25. Germen de soya

#### INGREDIENTES

Germen de soya 1 kg

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente de policarbonato con tapa

*Egapack* (si el recipiente no cuenta con tapa)



#### ELABORACIÓN

1. Tomar un recipiente de policarbonato del lugar en donde se encuentre almacenado y ponerlo en la tarja.  
**Nota:** el germen de soya debe ser del día.
2. Vaciar el germen de soya en el recipiente de policarbonato.
3. Verter agua en el recipiente hasta cubrir por completo el germen de soya.
4. Agregar desinfectante al recipiente con el germen, conforme a lo especificado en la etiqueta del fabricante. Si sobró germen del día anterior, omitir los pasos del 5 al 7.
5. Agregar más agua (sin que se derrame) y remover el germen de soya para que se distribuya el desinfectante.
6. Dejar que el germen se desinfecte durante 5 minutos.
7. Remover el germen y vaciar toda el agua del recipiente sobre un escurridor o directamente en la tarja, cuidando de no tirar el germen de soya.
8. Nuevamente, agregar agua en el recipiente hasta cubrir por completo el germen de soya.
9. Tapar el recipiente con su tapa o *egapack*, etiquetarlo de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.26. Salsa de soya preparada

#### INGREDIENTES

Soya natural	1 l
Mirín	500 ml
Limón	1 l
Naranja	750 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

Olla  
Batidor globo  
Recipiente con tapa  
Vasos condimenteros con tapa  
Cucharón



#### ELABORACIÓN

1. Verter todos los ingredientes en una olla y revolver hasta integrar perfectamente con ayuda de un batidor.
2. Elaborar las porciones necesarias de acuerdo a la afluencia esperada de la siguiente manera:
  - a) Colocar salsa de soya en un condimentero con ayuda de un cucharón hasta la mitad.
  - b) Colocar la tapa al condimentero, etiquetar de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** y colocarlas en el área designada.
3. El resto de salsa de soya vaciarla en un recipiente de plástico con tapa, etiquetar de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en refrigeración.

### 3.1.27. Salsa de soya con chiles toreados

#### INGREDIENTES

Chiles serranos	250 g
Aceite	1 cucharada
Sal	1 pizca
Pimienta	1 pizca
Salsa de soya preparada	500 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátulas para plancha  
Tabla verde para vegetales  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Vasos condimenteros con tapa  
Cucharón  
Atomizador grado alimenticio



#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Tomar los chiles serranos y quitarles el rabo con las manos o con un cuchillo. Tirar los rabos a la basura.
2. Lavar los chiles de acuerdo a **Lavado de vegetales** vigente.
3. Verificar que la temperatura de la plancha esté a 180 °C.
4. Una vez lavados, vaciar los chiles sobre la plancha y amontonarlos con ayuda de las espátulas.
5. Verter una cucharada de aceite sobre los chiles.
6. Mover los chiles y voltearlos con las espátulas.
7. Agregar la sal y la pimienta sobre los chiles.
8. Mover los chiles continuamente y voltearlos con las espátulas durante un minuto.
9. Tomar todos los chiles con ayuda de las espátulas, colocarlos en un plato.
10. Tomar una tabla verde y un cuchillo verde limpios y cortar los chiles toreados en rebanadas de 2 mm de espesor.
11. Colocar los chiles en un recipiente y vaciar la salsa de soya preparada.
12. Mover la salsa con ayuda de una cuchara para mezclar los sabores de los chiles con la salsa de soya.
13. Vaciar con un cucharón, la salsa con chiles toreados en un vaso condimentero hasta llenarlo a la mitad y taparlo.

14. Colocar la tapa al condimentero, etiquetar de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** y colocarlas en el área designada.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

1. Buscar el programa “CHILE Y CEBOLLAS” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 y 5.
4. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
5. Tomar los chiles previamente lavados y sin rabo, esparcirlos uniformemente sobre el contenedor y espolvorearles sal.
6. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
7. Sacar los chiles del horno y colocarlos en un plato.
8. Tomar una tabla verde y un cuchillo verde limpios y cortar los chiles toreados en rebanadas de 2 mm de espesor.
9. Colocar todos los chiles rebanados en un recipiente y agregarle la salsa de soya preparada.
10. Mover la salsa con ayuda de una cuchara para mezclar los sabores de los chiles con la salsa de soya.
11. Vaciar con un cucharón, la salsa con chiles toreados en un vaso condimentero hasta llenarlo a la mitad y taparlo. Etiquetar con los datos que se indican en la **Técnica de etiquetado** vigente.



## 3.2. Técnicas para elaborar *sushi*

### 3.2.1. Manejo de cuchillo



#### USO

1. Mantener una postura firme con los hombros hacia atrás y con el cuerpo volteado 45° hacia el lado en donde se encuentre la tabla con las piezas a cortar.
2. Tomar el mango del cuchillo (el filo del cuchillo debe quedar de lado contrario a los dedos que se pondrán para sujetar el producto a cortar) y poner el pliegue inferior del dedo índice (al partir productos delgados a lo largo se debe apoyar el dedo índice sobre la parte superior de la cuchilla) sobre la guía.
3. Sujetar y presionar con los dedos engarrados la parte del producto a cortar (esto aplica para hacer cortes finos y rebanadas de frutas, verduras y mariscos como el *surimi*).
4. Hacer los cortes dependiendo del producto de la siguiente manera:
  - a) Verduras y frutas: deslizar la punta del cuchillo sobre la sección a cortar para ir haciendo las rebanadas y/o bastones.

**Nota:** Conforme se van haciendo los cortes, el cuchillo se debe ir desplazando junto con los dedos que están presionando la pieza. Los nudillos deben permanecer pegados con la cuchilla, esto para evitar accidentes.

b) Salmón ahumado: deslizar el cuchillo desde la parte de la base de la cuchilla hasta su punta para cortar la rebanada.

c) Quesos: poner el filo del cuchillo sobre la parte a cortar y bajarlo despacio, de manera que primero baje completamente la punta y luego la base del cuchillo.

### 3.2.2. Elaboración de camas de arroz

#### Con molde

Si se cuenta con molde para elaborar camas de arroz, realizar lo siguiente:



#### HABILITACIÓN

1. Envolver la tapa del molde para camas de arroz usando solo una capa de *egapack*.

#### ELABORACIÓN

Las camas de arroz se preelaboran para agilizar la preparación de makis, la cantidad de camas de arroz a elaborar depende de la afluencia esperada, se debe evitar sobrantes al final del día ya que no se pueden utilizar al día siguiente.

1. Pesar en la báscula 150 g de arroz shari cocido.
2. Colocar un paño blanco sobre la mesa de trabajo.
3. Colocar el marco del molde para camas de arroz en la base del mismo.
4. Colocar media hoja de alga nori en la base del molde para camas de arroz asegurando que el lado áspero quede hacia arriba.
5. Distribuir de manera uniforme el arroz a lo largo de la nori. Cuidar que las orillas queden bien cubiertas comenzando a esparcir de las orillas hacia adentro.

**Nota:** Si es necesario colocar un recipiente con agua limpia para remojar los dedos y evitar que se pegue el arroz en las manos.

6. Colocar la tapa del molde para camas de arroz y presionar firmemente hasta compactar perfectamente el arroz.

7. Presionar la tapa del molde con los pulgares mientras se desliza por arriba el marco para retirarlo<sup>3</sup>.
8. Retirar la tapa del molde y tomar la cama de arroz.
9. Almacenar las camas de arroz cubriéndolas con egapack.

**Nota:** Elaborar las camas de arroz necesarias para la afluencia esperada, evitar que sobren camas al final del día ya que solo pueden usarse el día que se elaboran.

10. Colocar el recipiente con camas de arroz en refrigeración para evitar que se resequen.

### Con makisu

Si no se cuenta con molde se deben elaborar las camas de arroz de la siguiente manera:

#### *Ura maki*



### ELABORACIÓN

*Ura maki* es el tipo de cama de los rollos que llevan arroz o cualquier otro ingrediente por fuera: California, salmón ahumado, *spicy* salmón, *ebi* empanizado, Mar y tierra, Philadelphia y Pollo y tocino.

1. Tomar *makisu* envuelto en *egapack* y plástico y colocarlo sobre la mesa de preparación.
2. Tomar una pieza de *nori* de la bolsa en la que se encuentran. Si ya hay una pieza cortada, tomarla e ir al paso siguiente. En caso contrario realizar lo que se indica a continuación:
  - a) Doblar la *nori* por la mitad, a lo largo.
  - b) Presionar con los dedos el borde del dobléz realizado en la *nori*.
  - c) Tomar los extremos de la *nori* y desdoblarla.

---

<sup>3</sup> Si no se cubre el *nori* con arroz deberá colocarse nuevamente el marco, rellenar los huecos con el mismo arroz que se tiene en la cama y ejercer presión nuevamente.

d) Tirar hacia afuera los extremos de la *nori* hasta que se rompa a lo largo de la línea marcada por el doblez.

e) Guardar una de las mitades de la *nori* en la bolsa de la que se sacó.

3. Colocar una mitad de *nori* sobre la mitad inferior del *makisu*, asegurando que el lado áspero de ésta quede boca arriba.

4. Colocar una porción de arroz de 150 g sobre la *nori* y esparcirlo a lo largo.

5. Sin presionar, extender el arroz con la yema de los dedos hasta cubrir toda la *nori* con una capa uniforme.

**Nota:** no debe verse la *nori* entre el arroz ni debe haber bolas de arroz.

6. Colocar las camas de arroz en un recipiente o plato, cubrirlo con *egapack* y colocarlas en refrigeración para que no se resequen.

**Nota:** elaborar las camas de arroz necesarias para la afluencia esperada, evitar que sobren camas al final del día ya que solo pueden usarse el día que se elaboran.

### ***Nori maki***



### **ELABORACIÓN**

*Nori maki* es el tipo de cama de los rollos que llevan la *nori* por fuera: *ebi tempura* y mango.

1. Tomar *makisu* envuelto en *egapack* y colocarlo sobre la mesa de preparación.

2. Tomar una pieza completa de *nori* (verde o amarilla) de la bolsa en la que se encuentran.

3. Colocar la *nori* sobre el *makisu* asegurando que el lado áspero de ésta quede boca arriba.
4. Colocar una porción de arroz de 150 g sobre la *nori* y esparcirlo a lo largo.
5. Sin presionar, extender el arroz con la yema de los dedos hasta cubrir las dos terceras partes inferiores de la *nori* con una capa uniforme.

**Nota:** no debe verse la *nori* entre el arroz ni debe haber bolas de arroz.

8. Colocar las camas de arroz en un recipiente o plato, cubrirlo con egapack y colocarlas en refrigeración para que no se resequen.

**Nota:** elaborar las camas de arroz necesarias para la afluencia esperada, evitar que sobren camas al final del día ya que solo pueden usarse el día que se elaboran.

### 3.2.3. Enrollado de *makis*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar la cama de arroz sobre la mitad inferior del *makisu*.
  - a) Si el arroz va por fuera colocar el arroz hacia abajo dejando la *nori* encima.
  - b) Si la *nori* va por fuera dejar el arroz hacia arriba.
2. Colocar los ingredientes sobre la cama de arroz tratando que queden compactados en una línea y uniformemente distribuidos a lo largo.
3. Tomar *makisu* con los dedos pulgar e índice de cada mano, mientras el resto de los dedos recae sobre los ingredientes del *maki*.
4. Levantar el *makisu*, enrollando la *nori* sobre los ingredientes del *maki*, hasta que la punta del *makisu* quede 1 cm antes de que se termine la cama de arroz.
5. Presionar ligeramente con los dedos a lo largo del rollo formado una sola vez.
6. Levantar la punta del *makisu* y enrollar de nuevo dando otra vuelta.
6. Presionar una vez con los dedos pulgar e índice a lo largo del rollo formado, de afuera hacia adentro.
7. Levantar la punta del *makisu* y jalar hacia adelante, desenrollando el *maki*.
8. Colocar el *makisu* sobre el *maki* elaborado, asegurando que un extremo del *makisu* esté alineado a la punta del rollo.
9. Dar ligeros golpes a la orilla del rollo para asegurar que no quede por fuera ningún ingrediente.
10. Repetir los pasos 8 y 9 para la otra orilla del *maki*.
11. Retirar el *makisu* del *maki*.

### 3.2.4. Corte de *makis*



#### **ELABORACIÓN**

1. Dividir visualmente el rollo a la mitad y deslizar el cuchillo hacia el frente hasta cortar.
2. Colocar las dos mitades juntas en paralelo, asegurando que las orillas originales del rollo queden del mismo lado.
3. Cortar piezas de aproximadamente 2.5 cm en cada orilla deslizando el cuchillo hacia el frente hasta cortar.
4. Dividir visualmente en tres la parte del rollo que no se ha cortado y deslizar el cuchillo hacia el frente hasta cortar esas piezas.

**Nota:** es importante que el cuchillo se encuentre bien afilado, revisar lo indicado en **Afilado de cuchillos** vigente.



### 3.2.5. Empanizado de *makis*



#### ELABORACIÓN

1. Introducir el *maki* en el recipiente con harina y girarlo hasta que quede completamente cubierto.
2. Levantar el *maki* y colocar cada una de sus orillas sobre la harina, hasta que queden bien cubiertas.
3. Introducir el *maki* en el recipiente con huevo y girarlo hasta que quede completamente cubierto.
4. Introducir el *maki* en el recipiente con *panko* y cubrirlo completamente.
5. Tomar el *maki* con las dos manos y presionarlo para asegurar que el *panko* quede bien adherido.
6. Repetir los pasos anteriores de colocar huevo y *panko* para empanizar nuevamente.
7. Colocar el *maki* nuevamente en el *makisu* y volver a presionar.
8. Colocar el *maki* en la canastilla de la freidora.  
**Nota:** la canastilla debe estar fuera del aceite para evitar accidentes.
9. Verificar que la perilla de temperatura de la freidora se encuentre a 180 °C.
10. Tomar la canastilla por el mango y sumergirla completamente en el aceite de la freidora.
11. Esperar 1 min hasta que el *maki* tome un color miel, y la superficie esté ligeramente dorada.
12. Tomar la canastilla por el mango y colgarla en los ganchos de la freidora para que se escurra el aceite.
13. Tomar el *maki* con unas pinzas, y colocarlo en la mesa de preparación.

### 3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter

Los conjuntos que cuentan con horno SelfCookingCenter deben operarlo de la siguiente manera:

1. Colocarse el guante de alta temperatura y con esa mano recibir del Preparador de Alimentos la charola/contenedor con el alimento que se preparará.
2. Con la otra mano buscar el botón con el platillo/ función que se desee activar de la cesta, presionarlo y después presionar el rack correspondiente al nivel donde se colocó la charola/contenedor.
3. Verificar que en el *display* aparezca el alimento seleccionado en el nivel correcto. Si no es así, realizar lo siguiente:
  - a) Presionar el botón “Borrar” y después seleccionar el platillo del *rack* que se desee borrar.
4. Inmediatamente después de seleccionar el platillo/función, abrir la puerta con la mano libre subiendo o bajando su manija. Esto para evitar que el tiempo transcurra sin tener la charola adentro del horno.  
**Nota:** cada vez que se abra la puerta y el horno se recalibrará automáticamente para no perder temperatura.
5. Introducir la charola/contenedor en la cámara de cocción asegurando que sea el nivel que aparece en el *display*. Cerrar la puerta del horno.
6. Esperar hasta que suene la alarma y con una mano abrir la puerta subiendo o bajando su manija.
7. Retirar la charola usando el guante de alta temperatura y cerrar la puerta del horno.

## 3.3. Baguis

### 3.3.1. Porcionado de cebolla

#### INGREDIENTES

Cebolla Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla verde para vegetales

Cuchillo verde para vegetales

Recipiente con tapa



#### USO

1. Lavar la cebolla conforme al procedimiento de **Lavado de verduras** vigente.
2. Quitar una capa a la cebolla con ayuda de un cuchillo y las manos y verificar que no rebase la última cuchilla. Si la rebasa, quitar las capas de cebolla necesarias.
3. Levantar la tapa de la palanca de empuje y colocar la cebolla de forma horizontal.
4. Cerrar la tapa y colocar un plato o una tabla debajo de la cortadora giratoria.
5. Con una mano tirar hacia adentro la palanca de empuje y con la otra mano tomar del mango la cortadora giratoria y darle vueltas hasta que salga el último trozo de cebolla y guardarlo en un recipiente<sup>4</sup>.
6. Colocar la cebolla en un recipiente limpio con tapa y etiquetarlo de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** vigente.
7. Guardar en el refrigerador el recipiente para que la cebolla se mantenga en buen estado.

---

<sup>4</sup> No dejar de empujar la palanca de empuje donde se encuentra la cebolla en lo que se gira el mango de la cortadora giratoria.

Jitomate	Cantidad suficiente
----------	---------------------

Cantidad suficiente

Tabla verde para vegetales  
Cuchillo verde para vegetales  
Recipiente con tapa



1. Lavar el jitomate conforme al procedimiento de **Lavado de vegetales** vigente.
2. Quitar los extremos del jitomate con ayuda de un cuchillo<sup>5</sup>.
3. Colocar un jitomate verticalmente sobre la tabla deslizante del rebanador y verificar que no rebasa la última cuchilla. Si la rebasa, cortar el jitomate de un extremo.
4. Colocar un plato extendido o una tabla a un costado de la tabla deslizante para recibir las rebanadas de jitomate.
5. Tomar el puente con una mano y con la otra el mango de la unidad empujadora y empujar con fuerza ésta última hacia el panel de cuchillas y guardar el jitomate en un recipiente.  
**Nota:** Si quedó algún pedazo de jitomate en las ranuras de la cortadora, sacarlas con ayuda de un cuchillo empujando con la punta de éste. En ningún momento se deben usar los dedos para retirar las piezas de jitomate atoradas en las cuchillas.
6. Colocar el jitomate en un recipiente limpio con tapa y etiquetarlo de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** vigente.
7. Guardar en el refrigerador el recipiente para que el jitomate se mantenga en buen estado.

### 3.3.3. Porcionado de pollo *Crispy Chicken*

#### INGREDIENTES

*Boneless*

Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Báscula

Freidora PITCO

Bolsas para porcionar

Tabla amarilla para aves

Cuchillo amarillo para aves



#### ELABORACIÓN

1. Sacar los *boneless* del congelador.
2. Colocar los *boneless* en el refrigerador para descongelarlos. Deben pasar mínimo 12 horas en refrigeración para garantizar que se descongelen.
3. Una vez descongelados, meter los *boneless* a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
4. Picar los *boneless* en trozos pequeños usando tabla y cuchillo amarillo.
5. Hacer porciones de los siguientes gramos dependiendo la afluencia esperada y la demanda de cada producto:
  - a) Para Baguis y chapatas elaborar porciones de 80 g.
  - b) Para *croissants* elaborar porciones de 50 g.
6. Cerrar la bolsa de porciones realizando un nudo en la misma.
7. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente.
8. Colocar las porciones en refrigeración.

### 3.3.4. Porcionado de tocino picado

#### INGREDIENTES

Tocino 2 rebanadas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla roja para carnes

Cuchillo chef rojo para carnes

Vaso condimentero



#### ELABORACIÓN

1. Tomar 2 rebanadas de tocino y colocarlas sobre la tabla.  
**Nota:** el tocino debe estar en refrigeración.
2. Picarlas finamente sobre la tabla y con ayuda del cuchillo.
3. Colocar el tocino picado dentro del vaso condimentero y taparlo.
4. Etiquetar las porciones de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.
5. Colocar las porciones dentro del refrigerador.  
**Nota:** elaborar las porciones necesarias en base a la demanda de cada conjunto.

### 3.3.5. Pico de gallo

#### INGREDIENTES

Vaso condimentero de jitomate	2 piezas
Vaso condimentero de cebolla	1 pieza
Limón	¼ pieza
Sal	1 pizca
Pimienta	1 pizca

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Bowl* (tazón)  
Cuchara  
Ramequín



#### ELABORACIÓN

1. Tomar un *bowl* y colocarlo sobre la mesa de trabajo.
2. Tomar el vaso condimentero de cebolla y vaciarla al *bowl*.
3. Agregar el jugo de ¼ de limón sobre la cebolla, para que éste baje la intensidad de sabor de la cebolla.
4. Mezclar los ingredientes con una cuchara.  
**Nota:** respetar el orden de los ingredientes para disminuir la intensidad de la cebolla.
5. Agregar al *bowl* el jitomate de los dos vasos condimenteros.
6. Mezclar nuevamente los ingredientes usando la cuchara.
7. Añadir una pizca de sal y una pizca de pimienta a los ingredientes del *bowl*.
8. Mezclar perfectamente hasta integrar ingredientes.
9. Servir el “pico de gallo” en ramequines y reservar en la mesa de trabajo para servir posteriormente.  
**Nota:** la mezcla “pico de gallo” alcanza para llenar dos ramequines.



### 3.3.6. Chiles toreados para quesadilla

#### INGREDIENTES

Chiles serranos	4 piezas
Aceite	1 cucharada
Sal	1 pizca
Pimienta	1 pizca

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátulas para plancha  
Plato trinche  
Tabla verde para vegetales  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Recipiente de policarbonato con tapa  
Cuchara  
Atomizador grado alimenticio



#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Tomar los chiles serranos y quitarles el rabo con las manos o con un cuchillo. Tirar los rabos a la basura.
2. Lavar los chiles de acuerdo a **Lavado de vegetales** vigente.
3. Verificar que la temperatura de la plancha esté a 180 °C.
4. Una vez lavados, vaciar los chiles sobre la plancha y amontonarlos con ayuda de las espátulas.
5. Verter una cucharada de aceite sobre los chiles.
6. Mover los chiles y voltearlos con las espátulas.
7. Agregar la sal y la pimienta sobre los chiles.
8. Mover los chiles continuamente y voltearlos con las espátulas durante un minuto.
9. Tomar todos los chiles con ayuda de las espátulas, colocarlos en un plato.
10. Colocar los chiles en un recipiente y colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.

#### ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER

1. Buscar el programa “CHILE Y CEBOLLAS” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.

3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 y 5.
4. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
5. Tomar los chiles previamente lavados y sin rabo, esparcirlos uniformemente sobre el contenedor y espolvorearles sal.
6. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
7. Sacar los chiles del horno y colocarlos en un plato.
8. Colocar los chiles en un recipiente y colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.

### 3.3.7. Papas *Twister*

#### INGREDIENTES

Papas *Twister* Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Calentador de papas



#### ELABORACIÓN

1. Tomar la canastilla de la freidora y colocarla sobre una charola metálica.
2. Sacar del congelador una bolsa de papas.
3. Colocar papas hasta la mitad de la canastilla.
4. Agitar la canastilla vigorosamente, hasta observar que ya no caen moronas.
5. Sumergir la canastilla en el aceite de la freidora.
6. Presionar el botón con el número 3 o 4 si se está usando el lado izquierdo de la freidora y el 8 o 9 para el lado derecho. Cualquiera de esos botones está programado para 3 minutos.
7. Al sonar la alarma, sacar la canastilla y agitarla suavemente tres veces, para evitar que se peguen las papas.
8. Sumergir la canastilla en el aceite de la freidora nuevamente.
9. Cuando suene otra vez la alarma de la freidora, presionar el botón que se presionó al principio: 3 o 4 para lado izquierdo y 8 o 9 para el derecho.
10. Sacar la canastilla del aceite y colgarla de los ganchos de la freidora para que se escurran las papas durante 10 segundos.
11. Vaciar la canastilla en el calentador de papas.

**Nota:** El tiempo de vida de las papas *Twister* es de 40 minutos. Se debe procurar que nunca sobre producto y se prepare solo lo requerido de acuerdo a la afluencia esperada.

### 3.3.8. Queso suizo y *cheddar*

#### INGREDIENTES

Queso suizo o *cheddar* Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo chef blanco para queso/pan

Recipiente con tapa



#### ELABORACIÓN

1. Tomar y abrir el empaque de queso que se desea porcionar.
2. Tomar cada rebanada de queso y realizar un corte en diagonal para formar 2 triángulos hasta terminar el paquete.
3. Colocar las rebanadas en un inserto de policarbonato.
4. Colocar tapa al inserto y etiquetar de acuerdo a lo que indica la **Técnica de etiquetado**.
1. Guardar el inserto con el queso porcionado dentro de la mesa fría de acuerdo a la **Guía de acomodo mesa fría de Baguis**.

### 3.3.9. Jamón de cerdo y pavo

#### INGREDIENTES

Jamón de cerdo o pavo                      Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente con tapa



#### ELABORACIÓN

2. Retirar el jamón de su paquete.
3. Doblar cada rebanada a la mitad para colocarlas apiladas dentro de un inserto de policarbonato.
4. Colocar tapa al inserto y etiquetar de acuerdo a lo que indica la **Técnica de etiquetado**.
5. Guardar el inserto con el jamón dentro de la mesa fría de acuerdo a la **Guía de acomodo mesa fría de Baguis**.

### 3.3.10. Mezcla para quesadillas

#### INGREDIENTES

Tiras de pechugas de pollo	90 g
Tocino picado	2 rebanadas
Queso manchego	70 g
Queso suizo	2 rebanadas
Aderezo chipotle	2 oz (1 ramequín)

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/pan  
Cuchillo chef blanco para queso/pan  
Vaso condimentero  
Recipiente con tapa



#### ELABORACIÓN

Para agilizar el proceso de preparación se elabora la mezcla para quesadillas de acuerdo a la afluencia pronosticada para el día. Los ingredientes mostrados en la tabla corresponden a una quesadilla, hacer el equivalente para la cantidad de quesadillas pronosticadas para el día de operación con el siguiente procedimiento:

1. Colocar el pollo en el refrigerador para descongelarlo. Debe pasar mínimo 12 horas en refrigeración para garantizar que se descongele.
2. Una vez descongelado picar finamente el queso suizo, el tocino y el pollo.
3. Mezclar los ingredientes previamente picados con el queso manchego rallado en un recipiente.
4. Agregar el aderezo chipotle y mezclar perfectamente los ingredientes.
5. Colocar tapa al recipiente, etiquetar de acuerdo a lo que indica la **Técnica de etiquetado** y conservar en refrigeración.

### 3.3.11. Porcionamiento de lechuga

#### INGREDIENTES

Lechuga Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla verde para vegetales  
Cuchillo verde para vegetales  
Recipiente con tapa



#### USO

1. Con ayuda de un cuchillo retirar todo el tallo de la lechuga e insertar el cuchillo en la parte de abajo para hacer un orificio<sup>6</sup>.
2. Enjuagar con abundante agua la lechuga, voltearla y presionarla para escurirla.
3. Sumergir la lechuga en el desinfectante durante 10 minutos y posteriormente retirarle el exceso de agua.
4. Cortar la lechuga por la mitad a lo largo con ayuda de un cuchillo y sacudirla para retirar el exceso de agua.
5. Levantar la placa de empuje hasta que su orificio inferior coincida con el del mango y fijarla con el tornillo de seguridad para asegurarla en lo que se coloca la lechuga<sup>7</sup>.
6. Colocar una de las mitades sobre el panel de cuchillas cuidando que la parte plana quede hacia abajo y que ésta quede centrada.
7. Colocar un *bowl* para ensaladas debajo de la cuchilla, con una mano detener la palanca de empuje y con la otra quitar el tornillo de seguridad.
8. Bajar la palanca de empuje hasta que el molde de ranurado tope con el panel de cuchillas y preparar el resto de la ensalada de acuerdo a la sección **4.6. Ensaladas**.

<sup>6</sup> Si tiene hojas en mal estado retirarlas

<sup>7</sup> Es importante colocar el tornillo de seguridad para evitar que el molde de ranurado caiga sobre la mano

## 3.4. Crepas



### 3.4.1. Masa para crepas

#### INGREDIENTES

Mantequilla	70 g
Leche entera	3 l
Harina para crepas	1.5 kg

#### MATERIAL DE TRABAJO

Recipiente de acero inoxidable  
Báscula  
Crepera  
Recipiente de policarbonato  
Batidora eléctrica/batidor de globo



#### ELABORACIÓN

1. Tomar un recipiente de acero inoxidable y colocarlo sobre la báscula.
2. Presionar el botón “Tare” de la báscula para descontar peso del recipiente.
3. Colocar mantequilla en el recipiente hasta que la báscula marque un peso de 70 gramos.
4. Colocar el recipiente con mantequilla sobre una crepera encendida.
5. Abrir uno de los 3 litros que se agregarán a la mezcla y verter 5 onzas de leche a la mantequilla para evitar que se sedimente. Medirlas con una jarra medidora.
6. Verter el resto de los 3 *tetrapacks* (3 L) de leche entera en un recipiente de policarbonato.
7. Agregar un paquete de harina para crepas de 1.5 kg, al recipiente con la leche.
8. Con ayuda de la batidora eléctrica o batidor de globo, batir la mezcla de la leche y harina hasta que no queden grumos.
9. Tomar de la crepera el recipiente con la mantequilla derretida y la leche y agregarla a la mezcla.
10. Con ayuda de la batidora eléctrica o batidor de globo, batir la mezcla hasta que sea homogénea.
11. Etiquetar cada elaboración de masa de acuerdo a la **Técnica de etiquetado**.
12. Tapar el recipiente de la masa y guardarlo en el refrigerador donde deberá reposar 2 horas antes de usarse.

**Nota:** la masa elaborada no debe mezclarse con la que haya sobrado del día anterior.

La masa que tenga más de un día de haberse preparado, deberá desecharse.

Al final del día de operación la masa que haya sobrado en el recipiente de la crepera, no deberá vaciarse al recipiente del refrigerador.

### 3.4.2. Crema batida

#### INGREDIENTES

Agua	½ l
Azúcar	50 g
Vainilla	½ tapita
Base crema batida	450 ml
N <sub>2</sub> O	2 cápsulas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Sifón para crema batida  
 Báscula  
 Jarra de polycarbonato  
 Recipiente de polycarbonato  
 Batidor de globo



#### ELABORACIÓN

- Preparar la mezcla para crema batida de la siguiente manera:
  - Colocar ½ L de agua purificada en una jarra de plástico.
  - Colocar sobre la báscula un recipiente y enseguida oprimir el botón “Tare”, agregar azúcar al recipiente hasta que la báscula marque 50 g y vaciar el azúcar en la jarra con agua.
  - Agregar una tapita de extracto de vainilla a la jarra y mover con un globo metálico hasta que se diluya el azúcar.
  - Agregar 450 ml de base para crema batida y con ayuda del globo metálico, revolver hasta lograr una sustancia homogénea y cuidando que no se esponje.
- Verter la mezcla dentro del cuerpo del sifón con ayuda de una jarra hasta llenarla a ¾ partes de su capacidad para dejar espacio para el N<sub>2</sub>O.
- Retirar el contenedor de cápsulas y colocarle una cápsula de N<sub>2</sub>O con la punta hacia arriba.
- Colocar el contenedor alineado al punto de inyección girando a la derecha hasta que tope, verificando que se escuche que entra el N<sub>2</sub>O al sifón.
- Cuando se deje de escuchar que el gas se está pasando, quitar el contenedor y desechar la cápsula vacía.
 

**Nota:** Si el sifón es de un litro de capacidad colocar la segunda cápsula de N<sub>2</sub>O de la misma manera en que se colocó la primera.
- Agitar el sifón de 5 a 10 segundos hasta que se deje de escuchar que se revuelve el producto y etiquetar el sifón de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado** vigente.
- Colocar el sifón dentro del refrigerador o en un contenedor con suficiente hielo, solo mientras no esté en uso.

### 3.4.3. Porcionado de M&M's

#### INGREDIENTES

M&M's Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Báscula

Bolsas de plástico



#### ELABORACIÓN

1. Tomar una bolsa de plástico y vaciarle M&M's. Elaborar porciones de 30, 46 y 54 gramos.
2. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado**.

### 3.4.4. Porcionado de manzana canela

#### INGREDIENTES

Manzana canela Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Báscula

Vaso condimentero



#### ELABORACIÓN

1. Colocar el vaso condimentero sobre la báscula y oprimir el botón “Tare” para retirar el peso del recipiente.
2. Tomar el bote de manzana canela y servir en el vaso condimentero hasta que se alcance el peso de 70 gramos.
3. Colocar la respectiva tapa del vaso condimentero en la porción elaborada.
4. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado**.

### 3.4.5. Porcionado de champiñones

#### INGREDIENTES

Champiñones	Cantidad suficiente
Sal de ajo	Cantidad suficiente
Pimienta	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico  
Tenedor  
Báscula  
Vaso condimentero  
Espátulas para plancha  
Plancha/ Horno SelfCookingCenter



#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Abrir la lata de champiñones.
2. Tirar el exceso de líquido de la lata en la tarja.
3. Poner los champiñones en la plancha con sal de ajo y pimienta. Moverlos con ayuda de una espátula durante 2 minutos.
4. Colocar un condimentero vacío sobre la báscula y oprimir el botón “Tare” para retirar el peso del recipiente.
5. Servir champiñones con ayuda de un tenedor en el recipiente hasta que se alcance el peso de 55 g.
6. Colocar la respectiva tapa del vaso en la porción elaborada.
7. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente.

#### ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER

1. Buscar el programa “CHAMPINON” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
2. Seguir las instrucciones indicadas por el horno. En ocasiones es posible que se tenga que esperar tiempo para que suba la temperatura o que pida abrir la puerta para bajar la temperatura.
3. Esperar a que suene la alarma. Mientras eso sucede se pueden realizar los pasos del 4 al 8.
4. Tomar una lata de champiñones, ponerse guantes de plástico y abrirla.
5. Tirar el exceso de líquido de la lata en la tarja.
6. Colocar los champiñones en un *bowl* y agregarles sal con ajo.
7. Mezclar con ayuda de una pala miserable o una cuchara hasta integrar los ingredientes.

8. Tomar una charola lisa y colocar los champiñones. No deben extenderse mucho para evitar que se quemen.
9. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
10. Sacar los champiñones del horno y vaciarlos en un plato.
11. Colocar los chiles en un recipiente y colocar una etiqueta de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.
12. Realizar porciones en un condimentero de 55 g. Etiquetar el condimentero con los datos que se indican en la **Técnica de etiquetado** vigente. Almacenarlos en el refrigerador.

### 3.4.6. Porcionado de nuez

#### INGREDIENTES

Nuez picada Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Báscula

Bolsas de plástico



#### ELABORACIÓN

1. Tomar una bolsa de plástico para porcionar nuez y abrirla.
2. Abrir la bolsa de nuez picada y llenar al ras la cuchara medidora o cualquier otro recipiente para apoyarse en el servido.
3. Servir la nuez picada dentro de la bolsa mientras se encuentra sobre la báscula.
4. Verificar que el peso de la porción sea de 20 gramos.
5. Realizar un nudo en la bolsa de la porción cuidando cerrarla bien.
6. Repetir el proceso hasta realizar 25 porciones que deberán ser almacenadas en una bolsa de plástico grande.
7. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado**.

### 3.4.7. Porcionado de queso Philadelphia para crepas y baguis

#### INGREDIENTES

Queso Philadelphia 1.9 kg

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo chef blanco para queso/pan

Báscula

Prensa

Bolsas de plástico



#### ELABORACIÓN

Se puede ir porcionando una parte de la barra de queso y guardar las porciones en el refrigerador para que el queso pase el menor tiempo posible fuera de refrigeración.

1. Cortar secciones de la bolsa de plástico de aproximadamente 17 x 30 cm, usar un cuchillo y una tabla blancos.
2. Tomar la caja de queso Philadelphia del refrigerador y abrirla jalando la tapa superior por donde incida el empaque.
3. Con ayuda de un cuchillo, cortar el empaque del queso por el centro, cuidando no maltratarlo.
4. Abrir el empaque de plástico, sin retirarlo completamente dejándolo como base.
5. Cortar con el cuchillo, rebanadas de queso, guiándose con las líneas de gramaje del empaque.
6. Cortar a lo ancho cada rebanada en 3 partes iguales formando tiras.
7. Colocar sobre la báscula una sección de bolsa de plástico de las que se cortaron anteriormente.
8. Pesar porciones de 50 gramos, colocando una tira de queso en un extremo del plástico y ajustar ya sea agregando o quitando queso con un cuchillo, hasta completar la cantidad equivalente a la porción.
9. Doblar el plástico por la mitad, cubriendo la porción de queso.  
**Nota:** colocar las porciones en el área de trabajo.
10. Una vez terminada la barra de queso, utilizar los sobrantes de las tiras para formas más porciones.
11. Colocar cada porción de queso cerca de la bisagra para prensa.
12. Prensar cada porción para obtener una tortilla de queso de aproximadamente 10 cm de diámetro.
13. Colocar la tortilla de queso en la tabla y partirla por la mitad con el lomo del cuchillo.



14. Colocar 10 porciones apiladas dentro de una bolsa de plástico. Cuidar que queden derechas para que no se rompan o maltraten.
15. Cerrar el paquete de porciones (anudada la bolsa).
16. Etiquetar las porciones de acuerdo a lo indicado en la **Técnica de etiquetado**.
17. Almacenar las porciones en el refrigerador.

### 3.4.8. Porcionado de queso manchego rallado (crepas, Baguis, quesadilla)

#### INGREDIENTES

Queso manchego Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo chef blanco para queso/pan

Báscula

Bolsas de plástico



#### ELABORACIÓN

Se puede ir porcionando una parte de la barra de queso y guardar las porciones en el refrigerador para que el queso pase el menor tiempo posible fuera de refrigeración.

1. Con ayuda de un cuchillo, cortar el empaque del queso, cuidando no maltratarlo.
2. Sobre una tabla cortar con un cuchillo el bloque de queso manchego a la mitad, a lo ancho de la pieza.
3. Colocar verticalmente una de las piezas y cortar por el centro, para formar 2 piezas.
4. Hacer un corte perpendicular al anterior, para lograr 4 bloques de queso.
5. Repetir los pasos anteriores para cortar la otra mitad de queso. En total se obtienen ocho bloques de queso.
6. Rallar los bloques de queso dependiendo del rallador con el que se cuente:
  - a) Rallador de rodillo: colocar los bloques de queso sobre el rallador y dar vueltas a la palanca hasta rallar toda la pieza.
  - b) Rallador simple: pasar de arriba hacia abajo los bloques de queso sobre la superficie del rallador hasta completar toda la pieza.
7. Tomar una bolsa de polycarbonato pequeña, colocarla sobre la báscula e introducir un poco de queso rallado hasta alcanzar el peso de 70 g.
8. Cerrar la bolsa haciendo un nudo, sin apretarlo demasiado y realizar más porciones hasta terminar todo el queso rallado.
9. Tomar una bolsa de polycarbonato grande y guardar las porciones de queso rallado.
10. Anudar la bolsa, ajustando lo más posible las porciones para eliminar el aire.
11. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente.
12. Almacenar las porciones en el refrigerador.

### 3.4.9. Porcionado de Lechera

#### INGREDIENTES

Lechera Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Vaso condimentero



#### ELABORACIÓN

1. Tomar un vaso condimentero de 2 oz.
2. Tomar la bolsa de La Lechera y servir en el recipiente hasta la mitad para porciones de 1 oz o lleno para porciones de 2 oz.
3. Colocar la respectiva tapa del vaso en la porción elaborada.
4. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente.

### 3.4.10. Porcionado Pay de limón

#### INGREDIENTES

Pay de limón Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Vaso condimentero



#### ELABORACIÓN

1. Tomar del congelador un bote con pay de limón y esperar 10 minutos a que se descongele un poco antes de destaparlo.
2. Vaciar el contenido sobre un plato.
3. Colocar sobre la báscula un plato y hacer porciones de 90 g de pay de limón.
4. Colocar un trozo de plástico sobre la prensa y colocar cada porción cerca de la bisagra.
5. Prensar la porción para obtener una tortilla de aproximadamente 10 cm de diámetro.
6. Una vez hechas 10 porciones, apilarlas dentro de una bolsa de plástico, cuidando que queden derechas para que no se rompan o maltraten.
7. Etiquetar las porciones de acuerdo a la **Técnica de etiquetado** vigente.
8. Colocarlas en el congelador.

**Nota:** para descongelarlas se deben pasar al refrigerador y esperar 12 h.

## 3.5. Cargas de palomitas

### 3.5.1. Mantequilla

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Palomera de 16 oz	Palomera de 32 oz
Maíz palomero <sup>8</sup>	Medida al ras	Medida llenada al cuello o al ras (si no tiene cuello)
Aceite vegetal <sup>9</sup>	125 ml	250 ml
Sal sabor mantequilla <sup>10</sup>	Medida al ras	Medida al ras

#### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera *Gold Medal*  
 Medida de maíz *Gold Medal*  
 Medida para saborizante  
 Cucharón para palomitas



#### ELABORACIÓN

1. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y calentar la olla de la palomera colocando en posición de "ON" el botón "kettle Heat". Cerrar las puertas del gabinete superior.  
**Nota:** antes de elaborar una carga siempre se debe calentar la olla de la palomera.
2. Esperar a que suene la alarma de la palomera indicando que la olla se encuentra lista (caliente).  
**Nota:** mientras se calienta la olla se puede realizar otra actividad.
3. Abrir las puertas del compartimiento inferior de la palomera y jalar el cajón que se encuentra dentro del compartimiento inferior.
4. Tomar con una mano el borde superior del cajón y con la otra recorrer la tapa hasta donde tope.
5. Tomar la medida de maíz, llenarla al cuello o al ras (si no tiene cuello) y dejarla dentro del cajón.
6. Tomar la medida del contenedor con sal sabor mantequilla, llenarla al ras (no copeteada), vaciarla dentro de la medida de maíz y dejarla nuevamente en el contenedor.

<sup>8</sup> Esta medida de maíz es diferente de acuerdo a la capacidad de la palomera 16 oz (400 g) o 32 oz (900 g).

<sup>9</sup> Esta cantidad es inyectada automáticamente por la máquina, al presionar el botón dispensador.

<sup>10</sup> La medida de saborizante varía en tamaño, para la palomera de 16 oz el tamaño es de 15 g y para la palomera de 32 oz es de 30 g.

7. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y encender el agitador de la olla colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Motor*”.
8. Levantar la tapa de un de las pestañas de la olla y vaciar el contenido de la medida de maíz dentro de la olla de la palomera. Cerrar la olla bajando la tapa.
9. Dejar nuevamente la medida en el cajón de maíz.
10. Presionar una vez el botón “*Oil Pump*” de inyección de aceite.
11. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.
12. Tomar con una mano el borde superior del cajón de maíz y con la otra jalar la tapa hasta que cubra todo el cajón.
13. Empujar el cajón de maíz hasta donde tope.
14. Cerrar las puertas del compartimiento inferior de la palomera.
15. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera una vez que suena la alarma.
16. Apagar equipo colocando en posición de “OFF” los botones “*Kettle Motor*” y “*Kettle Heat*”.
17. Bajar la palanca de la olla y con ayuda del cucharón sacar todas las palomas de la olla.
18. Subir la palanca de la olla para regresarla a su posición.
19. Con el cucharón remover las palomitas sobre los orificios grandes de la parrilla para filtrar los residuos.  
**Nota:** los residuos pueden ser maíz sin explotar y pedazos de palomitas muy pequeños.
20. Revolver las palomitas, después de cada tres cargas, cuidando no quebrarlas, para asegurar que conserven su temperatura.
21. Acomodar las palomitas con ayuda del cucharón, amontonarlas en la esquina posterior del lado contrario de la olla.
22. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.

### 3.5.2. Light

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Palomera de 16 oz	Palomera de 32 oz
Maíz palomero <sup>11</sup>	Medida al ras	Medida llenada al cuello o al ras (si no tiene cuello)
Aceite de canola <sup>12</sup>	125 ml	250 ml
Sal flavacol <sup>13</sup>	Medida al ras	Medida al ras

#### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera *Gold Medal*  
 Medida de maíz *Gold Medal*  
 Medida para saborizante  
 Cucharón para palomitas



#### ELABORACIÓN

1. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y calentar la olla de la palomera colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Heat*”. Cerrar las puertas del gabinete superior.  
**Nota:** antes de elaborar una carga siempre se debe calentar la olla de la palomera.
2. Esperar a que suene la alarma de la palomera indicando que la olla se encuentra lista (caliente).  
**Nota:** mientras se calienta la olla se puede realizar otra actividad.
3. Abrir las puertas del compartimiento inferior de la palomera y jalar el cajón que se encuentra dentro del compartimiento inferior.
4. Tomar con una mano el borde superior del cajón y con la otra recorrer la tapa hasta donde tope.
5. Tomar la medida de maíz, llenarla al cuello o al ras (si no tiene cuello) y dejarla dentro del cajón.
6. Tomar la medida del contenedor con sal sabor Flavacol, llenarla al ras (no copeteada), vaciarla dentro de la medida de maíz y dejarla nuevamente en el contenedor.

<sup>11</sup> Esta medida de maíz es diferente de acuerdo a la capacidad de la palomera 16 oz (400 g) o 32 oz (900 g).

<sup>12</sup> Esta cantidad es inyectada automáticamente por la máquina, al presionar el botón dispensador.

<sup>13</sup> La medida de saborizante varía en tamaño, para la palomera de 16 oz el tamaño es de 15 g y para la palomera de 32 oz es de 30 g.



7. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y encender el agitador de la olla colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Motor*”.
8. Levantar la tapa de un de las pestañas de la olla y vaciar el contenido de la medida de maíz dentro de la olla de la palomera. Cerrar la olla bajando la tapa.
9. Dejar nuevamente la medida en el cajón de maíz.
10. Presionar una vez el botón “*Oil Pump*” de inyección de aceite.
11. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.
12. Tomar con una mano el borde superior del cajón de maíz y con la otra jalar la tapa hasta que cubra todo el cajón.
13. Empujar el cajón de maíz hasta donde tope.
14. Cerrar las puertas del compartimiento inferior de la palomera.
15. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera una vez que suena la alarma.
16. Apagar equipo colocando en posición de “OFF” los botones “*Kettle Motor*” y “*Kettle Heat*”.
17. Bajar la palanca de la olla y con ayuda del cucharón sacar todas las palomas de la olla.
18. Subir la palanca de la olla para regresarla a su posición.
19. Con el cucharón remover las palomitas sobre los orificios grandes de la parrilla para filtrar los residuos.  
**Nota:** los residuos pueden ser maíz sin explotar y pedazos de palomitas muy pequeños.
20. Revolver las palomitas, después de cada tres cargas, cuidando no quebrarlas, para asegurar que conserven su temperatura.
21. Acomodar las palomitas con ayuda del cucharón, amontonarlas en la esquina posterior del lado contrario de la olla.
22. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.

### 3.5.3. Enchiladas

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Palomera de 16 oz	Palomera de 32 oz
Maíz palomero <sup>14</sup>	Medida al ras	Medida llenada al cuello o al ras (si no tiene cuello)
Aceite vegetal <sup>15</sup>	175 ml	350 ml
Sal sabor chile-limón <sup>16</sup>	3 Medidas al ras	3 Medidas al ras

#### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera *Gold Medal*  
 Medida de maíz *Gold Medal*  
 Medida para saborizante  
 Cucharón para palomitas



#### ELABORACIÓN

1. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y calentar la olla de la palomera colocando en posición de "ON" el botón "kettle Heat". Cerrar las puertas del gabinete superior.  
**Nota:** antes de elaborar una carga siempre se debe calentar la olla de la palomera.
2. Esperar a que suene la alarma de la palomera indicando que la olla se encuentra lista (caliente).  
**Nota:** mientras se calienta la olla se puede realizar otra actividad.
3. Abrir las puertas del compartimiento inferior de la palomera y jalar el cajón que se encuentra dentro del compartimiento inferior.
4. Tomar con una mano el borde superior del cajón y con la otra recorrer la tapa hasta donde tope.
5. Tomar la medida de maíz, llenarla al cuello o al ras (si no tiene cuello) y dejarla dentro del cajón.
6. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y encender el agitador de la olla colocando en posición de "ON" el botón "kettle Motor".

<sup>14</sup> Esta medida de maíz es diferente de acuerdo a la capacidad de la palomera 16 oz (400 g) o 32 oz (900 g).

<sup>15</sup> Esta cantidad es inyectada automáticamente por la máquina, al presionar el botón dispensador.

<sup>16</sup> La medida de saborizante varía en tamaño, para la palomera de 16 oz el tamaño es de 15 g y para la palomera de 32 oz es de 30 g.

7. Levantar la tapa de un de las pestañas de la olla y vaciar el contenido de la medida de maíz dentro de la olla de la palomera.
8. Dejar nuevamente la medida en el cajón de maíz.
9. Presionar una vez el botón “*Oil Pump*” de inyección de aceite.
10. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.
11. Esperar a que se termine de inyectar el aceite en la olla para vaciarle las tres medidas llenadas al ras (no copeteadas) de sal sabor chile-limón dentro de la olla y dejar la medida nuevamente en su contenedor.
12. Bajar la tapa de la olla con la mano tomando uno de los extremos.
13. Tomar con una mano el borde superior del cajón de maíz y con la otra jalar la tapa hasta que cubra todo el cajón.
14. Empujar el cajón de maíz hasta donde tope.
15. Cerrar las puertas del compartimiento inferior de la palomera.
16. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera una vez que suena la alarma.
17. Apagar equipo colocando en posición de “*OFF*” los botones “*Kettle Motor*” y “*Kettle Heat*”.
18. Bajar la palanca de la olla y con ayuda del cucharón sacar todas las palomas de la olla.
19. Subir la palanca de la olla para regresarla a su posición.
20. Con el cucharón remover las palomitas sobre los orificios grandes de la parrilla para filtrar los residuos.  
**Nota:** los residuos pueden ser maíz sin explotar y pedazos de palomitas muy pequeños.
21. Revolver las palomitas, después de cada tres cargas, cuidando no quebrarlas, para asegurar que conserven su temperatura.
22. Acomodar las palomitas con ayuda del cucharón, amontonarlas en la esquina posterior del lado contrario de la olla.
23. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.

### 3.5.4. Acarameladas

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Palomera de 16 oz	Palomera de 32 oz
Maíz palomero <sup>17</sup>	Medida al raz	Medida llenada al cuello o al ras (si no tiene cuello)
Aceite vegetal <sup>18</sup>	150 ml	300 ml
Glaze Pop	½ tetra	1 tetra

#### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera *Gold Medal*  
 Medida de maíz *Gold Medal*  
 Medida para saborizante  
 Cucharón para palomitas



#### ELABORACIÓN

1. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y calentar la olla de la palomera colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Heat*”. Cerrar las puertas del gabinete superior.  
**Nota:** antes de elaborar una carga siempre se debe calentar la olla de la palomera.
2. Esperar a que suene la alarma de la palomera indicando que la olla se encuentra lista (caliente).  
**Nota:** mientras se calienta la olla se puede realizar otra actividad.
3. Abrir las puertas del compartimiento inferior de la palomera y jalar el cajón que se encuentra dentro del compartimiento inferior.
4. Tomar con una mano el borde superior del cajón y con la otra recorrer la tapa hasta donde tope.
5. Tomar la medida de maíz, llenarla al cuello o al ras (si no tiene cuello).
6. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y encender el agitador de la olla colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Motor*”.
7. Levantar la tapa de un de las pestañas de la olla y vaciar el contenido de la medida de maíz dentro de la olla de la palomera. Cerrar la olla bajando la tapa.

<sup>17</sup> Esta medida de maíz es diferente de acuerdo a la capacidad de la palomera 16 oz (400 g) o 32 oz (900 g).

<sup>18</sup> Esta cantidad es inyectada automáticamente por la máquina, al presionar el botón dispensador.

8. Dejar nuevamente la medida en el cajón de maíz.
9. Presionar una vez el botón “*Oil Pump*” de inyección de aceite.
10. Tomar un empaque de saborizante *Glaze Pop* del compartimiento inferior y vaciar dentro de la olla la cantidad correspondiente a su tamaño.  
**Nota:** asegurarse de que la tapa de la olla quede bien cerrada.
11. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.
12. Tomar con una mano el borde superior del cajón de maíz y con la otra jalar la tapa hasta que cubra todo el cajón.
13. Empujar el cajón de maíz hasta donde tope.
14. Cerrar las puertas del compartimiento inferior de la palomera.
15. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera una vez que suena la alarma.
16. Apagar equipo colocando en posición de “*OFF*” los botones “*Kettle Motor*” y “*Kettle Heat*”.
17. Bajar la palanca de la olla y con ayuda del cucharón sacar todas las palomas de la olla.
18. Subir la palanca de la olla para regresarla a su posición.
19. Con el cucharón remover las palomitas sobre los orificios grandes de la parrilla para filtrar los residuos.  
**Nota:** los residuos pueden ser maíz sin explotar y pedazos de palomitas muy pequeños.
20. Revolver las palomitas, después de cada tres cargas, cuidando no quebrarlas, para asegurar que conserven su temperatura.
21. Acomodar las palomitas con ayuda del cucharón, amontonarlas en la esquina posterior del lado contrario de la olla.
22. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.

### 3.5.5. Cheddar

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Palomera de 16 oz	Palomera de 32 oz
Maíz palomero <sup>19</sup>	Medida al ras	Medida llenada al cuello o al ras (si no tiene cuello)
Aceite vegetal <sup>20</sup>	175 ml	350 ml
Sazonador queso <i>cheddar</i> <sup>21</sup>	6 Medidas al ras	6 Medidas al ras

#### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera *Gold Medal*  
 Medida de maíz *Gold Medal*  
 Medida para saborizante  
 Cucharón para palomitas  
 Salero



#### ELABORACIÓN

1. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y calentar la olla de la palomera colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Heat*”. Cerrar las puertas del gabinete superior.  
**Nota:** antes de elaborar una carga siempre se debe calentar la olla de la palomera.
2. Esperar a que suene la alarma de la palomera indicando que la olla se encuentra lista (caliente).  
**Nota:** mientras se calienta la olla se puede realizar otra actividad.
3. Abrir las puertas del compartimiento inferior de la palomera y jalar el cajón que se encuentra dentro del compartimiento inferior.
4. Tomar con una mano el borde superior del cajón y con la otra recorrer la tapa hasta donde tope.
5. Tomar la medida de maíz, llenarla al cuello o al ras (si no tiene cuello) y dejarla dentro del cajón.
6. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera y encender el agitador de la olla colocando en posición de “ON” el botón “*kettle Motor*”.

<sup>19</sup> Esta medida de maíz es diferente de acuerdo a la capacidad de la palomera 16 oz (400 g) o 32 oz (900 g).

<sup>20</sup> Esta cantidad es inyectada automáticamente por la máquina, al presionar el botón dispensador.

<sup>21</sup> La medida de saborizante varía en tamaño, para la palomera de 16 oz el tamaño es de 15 g y para la palomera de 32 oz es de 30 g.

7. Levantar la tapa de un de las pestañas de la olla y vaciar el contenido de la medida de maíz dentro de la olla de la palomera.
8. Dejar nuevamente la medida en el cajón de maíz.
9. Presionar una vez el botón “*Oil Pump*” de inyección de aceite.
10. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.
11. Tomar con una mano el borde superior del cajón de maíz y con la otra jalar la tapa hasta que cubra todo el cajón.
12. Empujar el cajón de maíz hasta donde tope.
13. Cerrar las puertas del compartimiento inferior de la palomera.
14. Colocar en un salero 5 medidas al ras de sazónador de queso *cheddar* y cerrarlo.
15. Abrir las puertas del gabinete superior de la palomera una vez que suena la alarma.
16. Apagar equipo. Colocar en posición de “*OFF*” los botones “*Kettle Motor*” y “*Kettle Heat*”.
17. Bajar la palanca de la olla y con ayuda del cucharón sacar todas las palomas de la olla.
18. Subir la palanca de la olla para regresarla a su posición.
19. Con el cucharón remover las palomitas sobre los orificios grandes de la parrilla para filtrar los residuos.  
**Nota:** los residuos pueden ser maíz sin explotar y pedazos de palomitas muy pequeños.
20. Espolvorear el sazónador (aproximadamente  $\frac{1}{3}$ ), cubriendo la cama de palomitas.
21. Revolver las palomitas con el cucharón, cuidando no quebrarlas y apilarlas en la esquina contraria a la olla.
22. Espolvorear otra parte del sazónador (aproximadamente  $\frac{1}{2}$ ), cubriendo las palomitas; revolverlas, manteniéndolas apiladas.
23. Espolvorear el resto del sazónador cubriendo las palomitas; revolverlas por última vez manteniéndolas apiladas.
24. Colocar una medida más de sazónador de queso *cheddar* en el salero y cerrarlo.
25. Espolvorear todo el sazónador cubriendo la pila de palomitas.  
**Nota:** no revolver nuevamente.
26. Cerrar las puertas del gabinete superior de la palomera.

### **3.6. *Hot dog* empapelado**



### **INGREDIENTES**

Salchicha original de Oscar Mayer o salchicha jumbo	1 pieza
Pan de ajonjoli	1 pieza
Papel encerado con aluminio	Cantidad suficiente

### **MATERIAL DE TRABAJO**

Guantes de plástico  
Calentador de pan/ Horno SelfCookingCenter  
Pinzas metálicas  
Asador de salchichas/ Horno SelfCookingCenter



### **ELABORACIÓN EN CALENTADOR DE PAN Y ASADOR DE SALCHICHAS**

1. Tomar el pan para *hot-dog* del lugar donde se encuentre almacenado.
2. Colocar un paño blanco limpio en la base de la parrilla sin importar el modelo de calentador de pan (con y sin depósito de agua).
3. Colocar la bolsa abierta doblando un extremo hacia abajo.
4. Si no hay salchichas del día anterior ir al paso siguiente, si se tienen salchichas del día anterior realizar lo siguiente:
  - a) 1.5 horas antes de hora *rush* sacar el recipiente con las salchichas del refrigerador y utilizarlas.
  - b) Colocar el recipiente con tapa dentro del calentador por 1 hora.
5. Colocar las salchichas necesarias para la afluencia esperada en el asador con ayuda de las pinzas. Si son salchichas del día anterior se deben dejar solo 20 min.
6. Se deben esperar 40 minutos antes de comenzar a elaborar el *hot dog* empapelado.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

#### **Preparador de Dulcería (preparación inicial)**

1. Tomar un contenedor liso, colocar las salchichas con ayuda de unas pinzas. Se pueden colocar tantas salchichas como sea necesario siempre y cuando no estén amontonadas unas con otras. Solo colocar una cama de salchichas.
2. Colocar el pan de *hot dog* en una charola perforada. El pan se coloca cerrado.
3. Pasarle la charola y los panes al Encargado del Horno.

### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**. Para el contenedor con salchichas usar la programación para *hot dog*. Cuando falten 30 segundos para que finalice el tiempo de las salchichas colocar la charola con el pan y usar la programación “30 SEG”.
2. Una vez que se sacan la charola con pan y el contenedor con salchichas del horno colocarlas en el estante de charolas calientes.

### **EMPAPELADO DE HOT DOG**

1. Colocar la salchicha y el pan horizontalmente sobre la hoja de papel aluminio, de forma paralela. Usar pinzas para evitar quemaduras.
2. Colocar la salchicha en un extremo del papel y enrollarla hasta que quede cubierto solo una vez el diámetro de la salchicha.
3. Colocar la salchicha cubierta de papel en el centro de la base del pan, cuidando no desenvolverla ni doblar el pan.
4. Doblar la tapa del pan sobre su base y con el extremo contrario de papel, cubrir la tapa del pan.
5. Presionar una orilla del papel, para proceder al doblado.
6. Doblar una de las puntas hasta donde inicia el *hot dog*, formando un triángulo.
7. Tomar la otra punta y doblar de la misma manera que la anterior.
8. Hacer un nuevo doblar de la punta hacia el límite de donde inicia el *hot dog*.
9. Finalmente doblar el papel hacia arriba para terminar de envolver y dejarlo bien sellado.
10. Doblar el otro extremo del papel repitiendo los pasos 5 al 9.

**Nota:** El tiempo de vida de los *hot dogs* empapelados es de 6 horas.

7. Colocar el *hot dog* empapelado dentro del calentador de pan.

## 4. Alimentos

## **4.1. *Sushi***

### 4.1.1. *Kushiage* de camarón con queso

#### INGREDIENTES

*Kushiage* de camarón con queso 4 piezas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Plato trinché

Cuchara



#### ELABORACIÓN

1. Sacar los *kushiages* preelaborados del refrigerador.
2. Meter los *kushiages* a la freidora caliente durante un minuto a 180 °C hasta que el empanizado tome un color dorado.
3. Colocar los *kushiages* en el plato.

### 4.1.2. *Kushiage* queso manchego

#### INGREDIENTES

*Kushiage* de queso manchego 4 piezas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Plato trinché

Cuchara



#### ELABORACIÓN

1. Sacar los *kushiages* preelaborados del refrigerador.
2. Meter los *kushiages* a la freidora caliente durante un minuto a 180 °C hasta que el empanizado tome un color dorado.
3. Colocar los dos *kushiages* en el plato.

### 4.1.3. *Kushiage* queso Philadelphia

#### INGREDIENTES

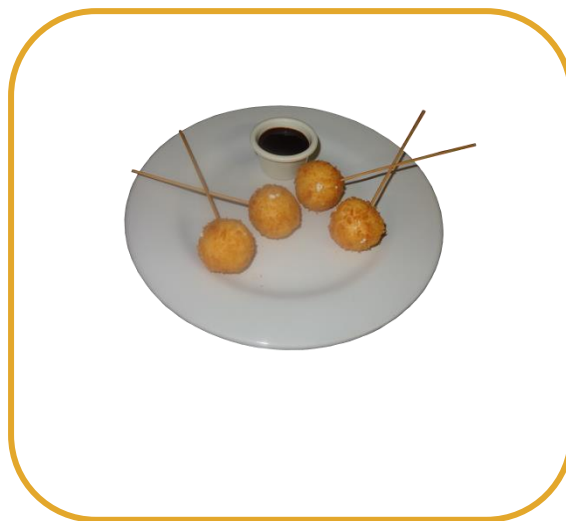
*Kushiage* de queso Philadelphia 4 piezas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Plato trinché

Cuchara



#### ELABORACIÓN

1. Sacar los *kushiages* preelaborados del refrigerador.
2. Meter los *kushiages* a la freidora caliente durante un minuto a 180 °C hasta que el empanizado tome un color dorado.
3. Colocar los dos *kushiages* en el plato.

#### 4.1.4. *Maki ebi tempura*

##### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>nori</i>	1 pieza
Camarón 21/25 precocido partido a la mitad a lo largo y cubierto con <i>tempura</i>	2 piezas (4 mitades)
Queso Philadelphia	20 g
Aguacate	20 g (1/8 de la pieza)
Salsa de soya preparada	60 ml

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*  
Vaso condimentero para salsa de soya  
*Ohashis* (palillos japoneses)  
Plato redondo



Tiempo de preparación 7 min

##### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
5. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.



### 4.1.5. *Maki spicy salmón*

#### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>Nori</i>	½ pieza
Salmón ahumado	20 g (2 bastones)
Cebollín	½ vaso condimentero
Pepino	20 g (1 bastón)
Queso Philadelphia	60 g (6 bastones)
Salsa Sriracha	10 gotas de la botella
Salsa de soya preparada	60 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Plato redondo



Tiempo de preparación 4 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Ura maki* preelaborada según lo indicado en la sección sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar la cama de arroz en el *makisu* dejando el arroz hacia arriba y colocar el queso Philadelphia sobre el arroz tratando de cubrirlo totalmente.
3. Voltear la cama para que el alga quede hacia arriba.
4. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
5. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
6. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
7. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas.
8. Colocar una gota de salsa *Sriracha* en cada uno de los makis y acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

#### 4.1.6. *Maki* mango

##### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>rainbow</i>	1 pieza
Mango	40 g (1 porción)
Camarón 21/25 precocido partido a la mitad a lo largo y cubierto con tempura y coco rallado	2 piezas (4 mitades)
Queso Philadelphia	20 g (2 bastones)
Aguacate	20 g (1/8 de la pieza)
Salsa de soya preparada	60 ml

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Makis*

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Plato redondo



##### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
5. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

### 4.1.7. *Maki* California

#### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>nori</i>	½ pieza
Aguacate	20 g (1/8 de la pieza)
Queso Philadelphia	20 g (2 bastones)
Pepino	20 g (1 bastón)
Cangrejo ( <i>kanikama</i> ) deshebrado	40 g (2 piezas)
Salsa de soya preparada	60 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Pato redondo



Tiempo de preparación 4 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
5. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

### 4.1.8. *Maki ebi* empanizado

#### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>Nori</i>	½ pieza
Camarón 21/25 precocido partido a la mitad a lo largo	2 piezas (4 mitades)
Queso manchego	20 g (1 porción)
Pepino	20 g (1 bastón)
Salsa de soya preparada	60 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Freidora

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Pato redondo



Tiempo de preparación 7 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Empanizar y freír el *maki* como indica el apartado **3.2.5. Empanizado de makis.**
5. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
6. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

### 4.1.9. *Maki* mar y tierra

#### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>nori</i>	½ pieza
Camarón 21/25 precocido partido a la mitad a lo largo	1.5 piezas (3 mitades)
Queso Philadelphia	20 g (2 bastones)
Aguacate	20 g (1/8 de la pieza)
<i>Rib Eye</i>	24 g (1 porción)
Salsa de soya preparada	60 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Freidora

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Pato redondo



Tiempo de preparación 7 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Empanizar y freír el *maki* como indica el apartado **3.2.5. Empanizado de makis.**
5. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
6. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

#### 4.1.10. *Maki* Philadelphia

##### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>nori</i>	½ pieza
Queso Philadelphia	20 g (2 bastones)
Salmón ahumado	20 g (2 bastones)
Pepino	20 g (1 bastón)
Salsa de soya preparada	60 ml

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Pato redondo



Tiempo de preparación 4 min

##### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
5. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

### 4.1.11. *Maki* pollo y tocino

#### INGREDIENTES

Arroz <i>shari</i> cocido	150 g
Alga <i>nori</i>	½ pieza
Queso manchego	20 g (1 porción)
Tiras de pollo	30 g (1 porción)
Tocino	1 rebanada (1 porción)
Pepino	20 g (1 bastón)
Aderezo chipotle	10 gotas
Salsa de soya preparada	60 ml

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Makisu*

Freidora

Vaso condimentero para salsa de soya

*Ohashis* (palillos japoneses)

Pato redondo



Tiempo de preparación 7 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una cama de arroz *Nori maki* preelaborada según lo indicado en la sección **3.2.2. Elaboración de camas de arroz.**
2. Colocar los ingredientes en la cama de arroz.
3. Elaborar el rollo de *maki* como indica la sección en **3.2.3. Enrollado de makis.**
4. Empanizar y freír el *maki* como indica el apartado **3.2.5. Empanizado de makis.**
5. Cortar el *maki* como indica la sección **3.2.4. Corte de makis.**
6. En un plato redondo colocar los rollos apilados en dos filas, acompañar con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.
7. Colocar una gota de aderezo chipotle en cada uno de los *makis* usando el mango de un tenedor o cuchara.

#### 4.1.12. *Maki* extra empanizado

##### INGREDIENTES

Harina de trigo	Cantidad suficiente
Huevo batido	Cantidad suficiente
<i>Panko</i>	Cantidad suficiente

##### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Plato redondo



Tiempo de preparación 2 min

##### ELABORACIÓN

1. Cualquier *maki* puede empanizarse si el cliente así lo solicita, empanizar y freír el *maki* como indica el apartado **3.2.5. Empanizado de makis.**



### 4.1.13. *Maki* extra gratinado

#### INGREDIENTES

Queso manchego 20 g (1 porción)

#### MATERIAL DE TRABAJO

Horno Turbochef o gratinadora

Plato redondo



Tiempo de preparación 2 min

#### ELABORACIÓN

Este proceso aplica cuando el cliente solicita extra gratinado en un *maki*:

1. Tomar una porción de queso.
2. Colocar el queso a lo largo del maki antes de cortarlo.
3. Meterlo al horno Turbochef en la programación de 1 *croissant* o pasarlo por la gratinadora 1 ciclo.
4. Cortar el *maki* según como se indica en **3.2.4. Corte de makis**.
5. Colocarlo en plato redondo acompañado con la salsa de soya preparada y unos *ohashis*.

#### 4.1.14. *Yakimeshi* vegetariano

##### INGREDIENTES

Base de arroz	180 g (90% de un <i>bowl</i> )
Germen de soya	30 g (1/3 de <i>bowl</i> )
Cebollín	10 g (1/2 vaso condimentero)
Aceite	1 cucharada chica

##### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter

Espátulas para plancha

*Bowl* (tazón)

Atomizador grado alimenticio



Tiempo de preparación 1.5 min

##### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Colocar una cucharada de aceite en la plancha.
2. Agregar el germen de soya midiéndolo en un *bowl* colocar germen hasta un tercio del *bowl*.
3. Agregar medio vaso condimentero de cebollín.
4. Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.
5. Colocar la base de arroz en un *bowl* de manera que se llene hasta el 90% y vaciar el arroz en la plancha.
6. Mezclar con cuidado de no romper el arroz ni aplastarlo.
7. Colocar el *yakimeshi* en un *bowl* y servir.
8. Colocar la tapa de policarbonato.

##### ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER

###### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Colocar todos los ingredientes en un *bowl* de acero inoxidable y mezclarlos con ayuda de una cuchara o tenedor.
2. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
3. Colocar el *yakimeshi* en el contenedor y con ayuda de una espátula distribuirlo de la siguiente manera:
  - a) Si es uno; en una tercera parte del contenedor.

- b) Si son dos, a la mitad del contenedor.
- c) Si son más, en todo el contenedor.
- 4. Rociar aceite sobre el *yakimeshi* y pasárselo al Encargado del Horno.

#### **Encargado del Horno**

- 1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
- 2. Sacar el *yakimeshi* del horno y pasárselo al Preparador de *Sushi* para que lo termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

- 1. Mezclar el *yakimeshi* con ayuda de las espátulas.
- 2. Servir el *yakimeshi* en un *bowl*.

### 4.1.15. *Yakimeshi* mixto

#### INGREDIENTES

Base de arroz	180 g (90% de un <i>bowl</i> )
Germen de soya	30 g (1/3 de <i>bowl</i> )
Cebollín	10 g (1/2 vaso condimentero)
Huevo precocido	20 g (3/4 vaso condimentero)
Aceite	1 cucharada chica
Carne molida de res precocida	30 g (1 porción)
Camarón 51/60 precocido	30 g (1 porción)

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
Espátulas  
*Bowl* (tazón)  
Atomizador grado alimenticio



Tiempo de preparación 1.5 min

#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Colocar una cucharada de aceite en la plancha.
2. Agregar medio vaso condimentero de cebollín.
3. Agregar el germen de soya midiéndolo en un *bowl* colocar germen hasta un tercio del *bowl*.
4. Agregar una porción de camarón precocido.
5. Agregar una porción de carne molida de res precocida.
6. Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.
7. Colocar la base de arroz en un *bowl* de manera que se llene hasta el 90% y vaciar el arroz en la plancha.
8. Mezclar con cuidado de no romper el arroz ni aplastarlo.
9. Colocar  $\frac{3}{4}$  de vaso condimentero de huevo precocido.
10. Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.
11. Colocar el *yakimeshi* en un *bowl* y servir.
12. Colocar la tapa de policarbonato.

#### ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER

##### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Colocar todos los ingredientes en un *bowl* de acero inoxidable y mezclarlos con ayuda de una cuchara o tenedor.

2. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
3. Colocar el *yakimeshi* en el contenedor y con ayuda de una espátula distribuirlo de la siguiente manera:
  - d) Si es uno; en una tercera parte del contenedor.
  - e) Si son dos, a la mitad del contenedor.
  - f) Si son más, en todo el contenedor.
4. Rociar aceite sobre el *yakimeshi* y pasárselo al Encargado del Horno.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar el *yakimeshi* del horno y pasárselo al Preparador de *Sushi* para que lo termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Mezclar el *yakimeshi* con ayuda de las espátulas.
2. Servir el *yakimeshi* en un *bowl*.

### 4.1.16. Yakimeshi especial

#### INGREDIENTES

Base de arroz	180 g (90% de un <i>bowl</i> )
Germen de soya	30 g (1/3 de <i>bowl</i> )
Cebollín	10 g (1/2 vaso condimentero)
Huevo precocido	20 g (3/4 vaso condimentero)
Aceite	1 cucharada chica
Carne molida de res precocida	30 g (1 porción)
Camarón 51/60 precocido	30 g (1 porción)
Aguacate	¼ de aguacate
Queso Philadelphia	40 g
Pasta Tampico	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter

Espátulas

*Bowl* (tazón)

Atomizador grado alimenticio



Tiempo de preparación 1.5 min

#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Colocar una cucharada de aceite en la plancha.
2. Agregar medio vaso condimentero de cebollín.
3. Agregar el germen de soya midiéndolo en un *bowl* colocar germen hasta un tercio del *bowl*.
4. Agregar una porción de camarón precocido.
5. Agregar una porción de carne molida de res precocida.
6. Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.
7. Colocar la base de arroz en un *bowl* de manera que se llene hasta el 90% y vaciar el arroz en la plancha.
8. Mezclar con cuidado de no romper el arroz ni aplastarlo.
9. Colocar ¾ de vaso condimentero de huevo precocido.
10. Mezclar los ingredientes con ayuda de las espátulas.
11. Colocar el *yakimeshi* en un *bowl*.
12. Colocar encima el aguacate, pasta Tampico y queso Philadelphia.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

#### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Colocar todos los ingredientes en un *bowl* de acero inoxidable y mezclarlos con ayuda de una cuchara o tenedor.
2. Colocar aceite con el atomizador en el contenedor de granito esmaltado.
3. Colocar el *yakimeshi* en el contenedor y con ayuda de una espátula distribuirlo de la siguiente manera para evitar que se queme:
  - a) Si es uno; en una tercera parte del contenedor.
  - b) Si son dos, a la mitad del contenedor.
  - c) Si son más, en todo el contenedor.
4. Rociar aceite sobre el *yakimeshi* y pasárselo al Encargado del Horno.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar el *yakimeshi* del horno y pasárselo al Preparador de *Sushi* para que lo termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Mezclar el *yakimeshi* con ayuda de las espátulas.
2. Servir el *yakimeshi* en un *bowl*.

## 4.2. Tapas



### 4.2.1. Tapas mediterráneas

#### INGREDIENTES

Pan orégano parmesano	1 pieza
Salmón ahumado	40 g
Queso Philadelphia	20 g
Jitomate	30 g
Cebolla	20 g
Aceite de oliva	20 ml
Sal de ajo	2 g
Aderezo de mostaza dulce	20 ml
Albahaca deshidratada	1 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
 Cuchillo eléctrico  
 Tabla azul para mariscos  
 Cuchillo chef azul para mariscos  
 Mamilas para aderezos  
 Horno Turbochef/Gratinadora/ Horno SelfCookingCenter  
 Plato trinche



Tiempo de preparación 5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar un pan para bagui orégano parmesano en rebanadas sesgadas de 1.5 centímetros. De cada pan deben salir ocho rebanadas sin tomar en cuenta las orillas (estas últimas se deben desechar). El pan se reserva dentro de una bolsa de plástico en refrigeración.
2. Cortar el salmón en cuatro láminas de 10 gramos cada una.
3. Separar las cuatro porciones de queso Philadelphia en 5 gramos cada una.
4. En un plato pequeño poner el jitomate, la cebolla, la sal de ajo y aceite de oliva, mezclar muy bien, dependiendo del equipo que tengan realizar lo siguiente:
  - a) **Horno Turbochef:** seleccionar el programa de horneado baguis y después usar el botón “2”.
  - b) **Gratinadora:** se debe pasar dos veces por la banda.
  - c) **Horno SelfCookingCenter:** rociar un contenedor de granito con aceite y colocar la mezcla. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter.**

### **ELABORACIÓN**

1. Tomar la bolsa de pan que se había porcionado.
2. Verter sobre ellos aceite de oliva y espolvorearlos con sal de ajo.
3. Sobre cuatro de los panes poner queso Philadelphia.
4. Sobre el resto de los otros cuatro panes, poner el jitomate y la cebolla previamente asados.
5. Realizar lo siguiente dependiendo del equipo con el que se cuente:

#### **Horno Turbochef**

- a) Poner los panes en el tapete de silicón del horno Turbochef y meterlos en el programa de horneado baguis y después usar el botón “2”.

#### **Gratinadora**

- a) Pasar dos veces por la banda.

#### **Horno SelfCookingCenter**

- a) Colocar las tapas en la charola perforada y pasársela al Encargado del Horno.
  - b) El Encargado del Horno realiza lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
  - a) Cuando suene la alarma abre el horno y lo vuelve a cerrar.
  - b) Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentra la charola con las tapas.
  - c) Sacar las tapas del horno y pasárselas al Preparador de Baguis para que las termine de preparar.
6. Sobre los panes que tenían el queso Philadelphia verter el aderezo de mostaza dulce y poner sobre él las láminas de salmón.
  7. Las tapas se deberán servir en un plato ovalado, colocándolas en todo el contorno del mismo y alternando una de cada sabor.
  8. Decorar el plato usando la albahaca deshidratada esparciéndola sobre el platillo.

## 4.2.2. Tapas españolas

### INGREDIENTES

Pan orégano parmesano	1 pieza
Pepino	10 g
Jamón serrano	2 rebanadas
Tocino	4 rebanadas
Aceite de oliva	20 ml
Aderezo de chipotle	20 ml
Aderezo de <i>Blue Cheese</i>	20 ml
Sal de ajo	2 g
Queso manchego rallado	20 g

### MATERIAL DE TRABAJO

Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
 Cuchillo eléctrico  
 Mamilas para aderezos  
 Horno Turbochef/Gratinadora/ Horno SelfCookingCenter  
 Plato trinche



Tiempo de preparación 6 min

### PREELABORACIÓN

1. Cortar pan en rebanadas sesgadas de 1.5 centímetros. De cada pan deben salir ocho rebanadas sin tomar en cuenta las orillas (estas últimas se deben desechar). El pan se reserva dentro de una bolsa de plástico en refrigeración.
2. Cortar el pepino en bastones de 5 cm X 5 mm X 5 mm.
3. Cortar las rebanadas de jamón serrano en dos partes a lo largo.
4. Enrollar las rebanadas de tocino y ensartarlas en un palillo para brochetas y reservar.

### ELABORACIÓN

1. Tomar la bolsa de pan que se había porcionado.
2. Verter sobre ellos aceite de oliva y espolvorearlos con sal de ajo.
3. Sobre cuatro de los panes poner aderezo *Blue cheese* y después queso manchego rallado.

4. Realizar lo siguiente dependiendo del equipo con el que se cuente:

**Horno Turbochef**

- a) Poner los panes junto con el tocino en el tapete de silicón del horno Turbochef y meterlos en el programa de horneado baguis y después usar el botón “2”.

**Gratinadora**

- a) Pasar dos veces por la banda.

**Horno SelfCookingCenter**

- a) Colocar las tapas junto con el tocino en la charola perforada y pasársela al Encargado del Horno.  
b) El Encargado del Horno realiza lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.  
c) Cuando suene la alarma abre el horno y lo vuelve a cerrar.  
d) Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentra la charola con las tapas.  
e) Sacar las tapas del horno y pasárselas al Preparador de Baguis para que las termine de preparar.
5. Al salir del horno/gratinadora, verter sobre las cuatro tapas que solo tenían aceite y sal de ajo un poco de aderezo de chipotle y sobre éste colocar las cuatro rebanadas de tocino respectivamente.
6. Sobre las cuatro tapas restantes colocar el jamón serrano enrollado con un bastón de pepino al centro.
7. Las tapas se deberán servir en un plato ovalado, colocándolas en todo el contorno del mismo.

## **4.3. *Snacks***

### 4.3.1. *Boneless wings*

#### INGREDIENTES

<i>Boneless wings</i> Bachoco	250 g/200 g
Aderezo chipotle/salsa alitas	2 oz.

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula  
Bolsa de plástico  
Freidora  
Pinzas  
*Bowl* (tazón)  
Vaso condimentero



Tiempo de preparación 4 min

#### PREELABORACIÓN

1. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
2. Tomar de la bolsa de *boneless* congelados y hacer porciones de 250 y 200 gramos.
3. Meter los *boneless* al refrigerador para que se descongelen (12 horas).

#### ELABORACIÓN

1. Sacar del refrigerador los *boneless* ya descongelados.
2. Meter los *boneless* a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
3. Después de haberse cocido, colocarlos en un *bowl* con ayuda de unas pinzas y servir acompañado de salsa alitas o aderezo de chipotle.

### 4.3.2. Papas *Twister*

#### INGREDIENTES

Papas *Twister* Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora

Pinzas

*Warmer* de papas

Cucharón chico 12 oz

*Bowl* (tazón)



Tiempo de preparación 4 min

#### ELABORACIÓN

1. Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.  
**Nota:** la cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida de las papas en el *warmer* es de 40 min.
2. Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el *warmer* con ayuda de unas pinzas.
3. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas.
4. Servir la porción de papas en un *bowl* y servir.  
**Nota:** cabe mencionar que las cantidades en gramaje varían después de la cocción de los alimentos. Las papas pesarán 120 gramos.

### 4.3.3. Tequesitos manchego o Philadelphia

#### INGREDIENTES

Tequesitos manchego	5 piezas
Tequesitos Philadelphia	5 piezas
Aderezo chipote/mostaza dulce	2 oz
Mermelada de fresa, mermelada de zarzamora, cajeta o Lechera	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Pinzas  
*Bowl* (tazón)  
Vaso condimentero



#### ELABORACIÓN

1. Tomar la porción de 5 tequesitos congelados y separarlos.
2. Meterlos a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
3. Después de haberse cocido, colocarlos en un *bowl* y servir acompañado de lo que el cliente elija:
  - Tequesitos manchego: aderezo de chipotle o mostaza dulce.
  - Tequesitos Philadelphia: mermelada de fresa, mermelada de zarzamora, cajeta o Lechera.



#### 4.3.4. Chipotle pops

##### INGREDIENTES

<i>Chipotle Pops</i>	200 g
Salsa BBQ	2 oz

##### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Pinzas  
*Bowl* (tazón)  
Ramequin



Tiempo de preparación 4 min

##### PREELABORACIÓN

1. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
2. Tomar de la bolsa de *chipotle pops* congelados y hacer porciones de 200 gramos.
3. Meter las porciones al congelador hasta su uso.

##### ELABORACIÓN

1. Tomar una porción de *chipotle pops*.
2. Meterlos a la freidora durante dos minutos a 180 °C.
3. Después de haberse cocido, colocarlos en un *bowl* con ayuda de unas pinzas y servir acompañado de salsa BBQ.

### 4.3.5. BBQ Finger Ribs

#### INGREDIENTES

<i>Salchiribs</i>	5 piezas
Salsa BBQ	2 oz
Salsa BBQ para sumergir <i>Salchiribs</i>	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Pinzas  
*Bowl* (tazón)  
Ramequín



#### PREELABORACIÓN

1. Colocar en un recipiente salsa BBQ para sumergir los *Salchiribs*.

#### ELABORACIÓN

1. Tomar del congelador un paquete de *Salchiribs* y tomar 5 piezas.
2. Meterlos a la freidora durante dos minutos a 180 °C.
3. Después de haberse cocido dejarlos escurrir durante 10 segundos y colocarlos en un plato o recipiente.
4. Servir 2 oz de salsa BBQ en un ramequín.
5. Bañar los *Salchiribs*, uno por uno en el recipiente con salsa BBQ, sin sumergir el hueso.
6. Colocarlos en un *bowl* de forma vertical y colocar el ramequín con salsa BBQ dentro del *bowl*.

### 4.3.6. Big Dippers Boneless

#### INGREDIENTES

Papas <i>diperas</i>	150 gr
<i>Kushiages</i> manchego	3 pz
Chipotle <i>Pops</i>	200 gr
<i>Boneless</i>	250 gr
Salsa alitas	2 oz
Salsa BBQ	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula  
Bolsa de plástico  
Freidora  
Pinzas  
*Warmer* de papas  
Cucharón chico 12 oz  
*Bowl* (tazón)  
Vaso condimentero  
Plato ovalado



Tiempo de preparación 4 min

#### PREELABORACIÓN

1. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
2. Tomar de la bolsa de *boneless* congelados y hacer porciones de 250 gramos y de chipotle *Pops* porciones de 200 gramos.
3. Meter los *boneless* y chipotle *Pops* al refrigerador para que se descongelen (12 horas).
4. Tomar la bolsa de papas *diperas* congeladas y hacer porciones de 150 gramos en bolsas de plástico y guardar las porciones en el congelador.

#### ELABORACIÓN

1. Tomar las porciones de *boneless* meterlas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
2. Tomar la porción de papas *diperas* correspondiente y meterla a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
3. Tomar la porción de *Chipotle Pops* correspondiente y meterla a la freidora durante dos minutos a 180 °C.

4. Tomar del refrigerador 3 kushiagues de queso manchego preelaborados y meterlos a la freidora durante 1 minuto a 180 °C.
5. Después de haberse cocido, colocar los *boneless*, papas *diperas*, *Chipotle Pops* y *Kushiages* en un plato con la ayuda de las pinzas.

**Nota:** cabe mencionar que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos. Los *boneless* pesarán 170 gramos.

6. Colocar los *boneless* en un *bowl* con ayuda de unas pinzas.
7. Colocar los *Chipotle Pops*, *kushiagues* y papas *diperas* en el plato ovalado con ayuda de unas pinzas y colocar el *bowl* con los *boneless* a un costado.

**Nota:** Cuidar que los productos no queden revueltos y no se dañen entre ellos.

8. Acompañar el platillo con salsa alitas y aderezo chipotle.

### 4.3.7. Big Dippers Ribs

#### INGREDIENTES

Papas <i>diperas</i>	150 gr
<i>Kushiages</i> manchego	3 pz
<i>Chipotle Pops</i>	200 g
<i>Salchiribs</i>	4 pz
Salsa alitas	2 oz
Salsa BBQ	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula  
Bolsa de plástico  
Freidora  
Pinzas  
*Warmer* de papas  
Cucharón chico 12 oz  
*Bowl* (tazón)  
Vaso condimentero  
Plato ovalado



Tiempo de preparación 4 min

#### PREELABORACIÓN

1. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
2. Tomar la bolsa de papas *diperas* congeladas y hacer porciones de 150 gramos en bolsas de plástico y guardar las porciones en el congelador.
3. Tomar la bolsa de *Chipotle Pops* congelados y hacer porciones de 200 gramos en bolsas de plástico.
4. Meter los *chipotle Pops* al refrigerador para que se descongelen (12 horas).

#### ELABORACIÓN

1. Tomar la bolsa de papas *diperas* congeladas y hacer porciones de 150 gramos en bolsas de plástico y guardar las porciones en el congelador.
2. Tomar 4 piezas de *salchiribs* del congelador y la porción correspondiente de *Chipotle Pops* y meterlas por separado a la freidora durante dos minutos a 180 °C.
3. Tomar del refrigerador 3 *kushiages* de queso manchego preelaborados y meterlos a la freidora durante 1 minuto a 180 °C.

4. Después de haberse cocido, colocar los *salchiribs*, papas *diperas*, *Chipotle Pops* y *Kushiages* en un plato con la ayuda de las pinzas.

**Nota:** cabe mencionar que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos.

5. Colocar los *salchiribs* en un *bowl* con ayuda de unas pinzas y bañar con salsa BBQ.
6. Colocar los *salchiribs*, *Chipotle Pops*, *kushiagues* y papas *diperas* en el plato ovalado con ayuda de unas pinzas.

**Nota:** Cuidar que los productos no queden revueltos y no se dañen entre ellos.

7. Acompañar el platillo con salsa alitas y aderezo chipotle.

### 4.3.8. Plato *snacks*

#### INGREDIENTES

<i>Boneless wings</i> Bachoco	200 g
Tequesitos	4 piezas
Papas <i>Twister</i>	150 g
Salsa alitas	2 oz
Aderezo chipotle	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula  
Bolsa de plástico  
Freidora  
Pinzas  
*Warmer* de papas  
Cucharón chico 12 oz  
*Bowl* (tazón)  
Vaso condimentero  
Plato trinche



Tiempo de preparación 6 min

#### PREELABORACIÓN

5. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
  6. Tomar de la bolsa de *boneless* congelados y hacer porciones de 200 gramos.
  7. Meter los *boneless* al refrigerador para que se descongelen (12 horas).
  8. Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
- Nota:** la cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada.
9. Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el *warmer* con ayuda de unas pinzas.

#### ELABORACIÓN

8. Tomar las porciones de *boneless* y tequesitos correspondientes y meterlas por separado a la freidora durante tres minutos a 180 °C.
  9. Después de haberse cocido, colocar los *boneless* y tequesitos en un plato con la ayuda de las pinzas.
- Nota:** cabe mencionar que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos. Los *boneless* pesarán 170 gramos y las papas 120 gramos.
10. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*.
  11. Servir la porción de papas en un *bowl* y colocarlos sobre el plato.
  12. Acompañar el platillo con salsa alitas y aderezo chipotle.

### 4.3.9. *Sliders*

#### INGREDIENTES

Pan para hamburguesas	3 piezas
Carne para hamburguesas	3 piezas
Lechuga	1 hoja
Jitomate	3 rebanadas
Queso <i>cheddar</i>	6 triángulos
Papas <i>Twister</i>	150 g
Mayonesa	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Prensa para hamburguesas  
 Plástico para prensa de hamburguesa  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Tabla verde para vegetales  
 Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
*Kushis*  
 Freidora  
 Pinzas  
*Warmer* para papas  
 Mamila  
*Timer*  
 Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
 Espátula  
 Cucharón chico 12 oz  
 Plato trinche  
 Ramequín  
 Atomizador grado alimenticio



#### PREELABORACIÓN

1. Poner a descongelar la carne (16 horas en refrigeración).
2. Una vez descongelada la carne, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplanar las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al momento de ser prensada. Regresar la carne aplanada a refrigeración hasta el momento del servicio.



3. Descongelar pan para hamburguesas en refrigeración por 6 horas.
4. Cortar la lechuga en tres partes y reservar en refrigeración.
5. Cortar el jitomate en rebanadas y reservar en refrigerador.
6. Cortar las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reservar en refrigeración.
7. Cortar por la mitad los palillos *kushis* con el cuchillo blanco.
8. Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.  
**Nota:** la cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada.
9. Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el *warmer* con ayuda de unas pinzas.
10. Llenar tres mamilas con los aderezos de mayonesa, cátsup y mostaza respectivamente.

### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Programar en el *timer* tres minutos.
2. Tomar la carne aplanada del refrigerador y ponerla a cocer en la plancha por un lado durante tres minutos, presionar el botón stop/start del *timer*.
3. Tomar dos panes para hamburguesas descongelados y agregar mayonesa de la mamila a cada mitad en la parte inferior del pan.
4. Poner a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
5. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*.
6. Vaciar las papas en una orilla del plato trinche.
7. Voltear la carne, una vez transcurridos los tres minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra.
8. Sobre el lado de arriba de la carne, colocar dos triángulos de queso *cheddar*.
9. Dejar cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más.
10. Voltear la tapa de abajo del pan.  
**Nota:** la tapa de arriba nunca debe voltearse para no perjudicar la presentación.
11. Con la ayuda de la espátula colocar la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior.
12. Colocar las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas *twister*. Sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa.
13. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne que ya tienen queso.
14. Colocar una hoja de lechuga sobre el jitomate.
15. Poner la tapa del pan y atravesar con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
16. Tomar la mamila de cátsup y verter hasta  $\frac{3}{4}$  del ramequín con cátsup.
17. Tomar la mamila de mostaza y verter hasta  $\frac{1}{2}$  del ramequín con mostaza.
18. Colocar una tapa de policarbonato sobre el plato.

## **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Tomar una charola lisa, poner las carnes descongeladas sobre ella.
2. Colocar mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa) y tomar los quesos *cheddar* para las sliders correspondientes.
3. Pasarle al Encargado del Horno la charola lisa con las carnes, los panes y los quesos.

### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Cuando suene la alarma, voltear la carne con ayuda de unas pinzas.
3. Meter las bases y tapas de pan boca abajo y poner el queso cheddar sobre cada carne. Se recomienda meter los panes en otra charola.
4. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.
5. Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentran la charola con los panes y carnes.
6. Sacar las carnes y el pan del horno y pasárselos al Preparador de Sushi para que las termine de preparar.

### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Colocar las bases del pan con carne sobre el plato trinche, sin colocar la tapa de la hamburguesa.
2. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.
3. Colocar la tapa del pan y atravesar la hamburguesa con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
4. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*. Colocarlo en el plato.

### 4.3.10. *Sliders BBQ Bacon*

#### INGREDIENTES

Pan para hamburguesas	3 piezas
Carne para hamburguesas	3 piezas
Lechuga	1 hoja
Jitomate	3 rebanadas
Queso <i>cheddar</i>	6 triángulos
Papas <i>Twister</i>	150 g
Mayonesa	Cantidad suficiente
Salsa BBQ	Cantidad suficiente
Rebanadas de tocino partidas por la mitad	3 rebanadas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Prensa para hamburguesas  
 Plástico para prensa de hamburguesa  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Tabla verde para vegetales  
 Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
*Kushis*  
 Freidora  
 Pinzas  
*Warmer* para papas  
 Mamila  
*Timer*  
 Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
 Espátula  
 Cucharón chico 12 oz  
 Plato trinche  
 Ramequín



#### PREELABORACIÓN

1. Poner a descongelar la carne (16 horas en refrigeración).

2. Una vez descongelada la carne, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplanar las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al momento de ser prensada. Regresar la carne aplanada a refrigeración hasta el momento del servicio.
3. Descongelar pan para hamburguesas en refrigeración por 6 horas.
4. Cortar la lechuga en tres partes y reservar en refrigeración.
5. Cortar el jitomate en rebanadas y reservar en refrigerador.
6. Cortar las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reservar en refrigeración.
7. Cortar por la mitad los palillos *kushis* con el cuchillo blanco.
8. Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.  
**Nota:** la cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada.
9. Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el *warmer* con ayuda de unas pinzas.
10. Llenar tres mamilas con los aderezos de mayonesa, cátsup y mostaza respectivamente.

### **ELABORACIÓN EN PLANCHA**

1. Programar en el *timer* tres minutos.
2. Tomar la carne aplanada del refrigerador y ponerla a cocer en la plancha por un lado durante tres minutos, presionar el botón stop/start del *timer*.
3. Tomar dos panes para hamburguesas descongelados y agregar mayonesa de la mamila a cada mitad en la parte inferior del pan.
4. Poner a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
5. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*.
6. Vaciar las papas en una orilla del plato trinche.
7. Voltear la carne, una vez transcurridos los tres minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra.
8. Sobre el lado de arriba de la carne, colocar dos triángulos de queso *cheddar*.
9. Dejar cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más.
10. Colocar dos mitades de una rebanada de tocino formando una equis sobre cada carne.
11. Voltear la tapa de abajo del pan.  
**Nota:** la tapa de arriba nunca debe voltearse para no perjudicar la presentación.
12. Con la ayuda de la espátula colocar la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior.
13. Colocar en forma de *zigzag* salsa BBQ sobre cada carne.
14. Colocar las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas *twister*. Sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa.
15. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne.

16. Colocar una hoja de lechuga sobre el jitomate.
17. Poner la tapa del pan y atravesar con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
18. Tomar la mamila de catsup y verter hasta  $\frac{3}{4}$  del ramequín con catsup.
19. Tomar la mamila de mostaza y verter hasta  $\frac{1}{2}$  del ramequín con mostaza.
20. Colocar una tapa de polycarbonato sobre el plato.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER**

#### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Tomar una charola lisa, poner las carnes descongeladas sobre ella.
2. Colocar mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa) y tomar los quesos *cheddar* para las *sliders* correspondientes.
3. Pasarle al Encargado del Horno la charola lisa con las carnes, los panes, los quesos y el tocino.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Cuando suene la alarma, voltear la carne con ayuda de unas pinzas.
3. Meter las bases y tapas de pan boca abajo y poner el queso cheddar sobre cada carne además de dos mitades de la rebanada de tocino formando una equis. Se recomienda meter los panes en otra charola.
4. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.
5. Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentran la charola con los panes y carnes.
6. Sacar las carnes y el pan del horno y pasárselos al Preparador de Sushi para que las termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Colocar las bases del pan con carne sobre el plato trinche, sin colocar la tapa de la hamburguesa.
2. Colocar en forma de zigzag salsa BBQ sobre cada carne.
3. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.
4. Colocar la tapa del pan y atravesar la hamburguesa con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
5. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*. Colocarlo en el plato.

### 4.3.11. *Sliders* guacamole

#### INGREDIENTES

Pan para hamburguesas	3 piezas
Carne para hamburguesas	3 piezas
Lechuga	1 hoja
Jitomate	3 rebanadas
Queso <i>cheddar</i>	6 triángulos
Papas <i>Twister</i>	150 g
Guacamole	Cantidad suficiente
Mayonesa	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

Prensa para hamburguesas  
 Plástico para prensa de hamburguesa  
*Kushis*  
 Freidora  
 Pinzas  
*Warmer* para papas  
 Mamila  
*Timer*  
 Plancha/ horno SelfCookingCenter  
 Cucharón chico 12 oz  
 Plato trinche  
 Ramequín  
*Bowl*  
 Tenedor



#### PREELABORACIÓN

1. Poner a descongelar la carne (16 horas en refrigeración).
2. Una vez descongelada la carne, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplanar las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al momento de ser prensada. Regresar la carne aplanada a refrigeración hasta el momento del servicio.
3. Descongelar pan para hamburguesas en refrigeración por 6 horas.
4. Cortar la lechuga en tres partes y reservar en refrigeración.
5. Cortar el jitomate en rebanadas y reservar en refrigerador.
6. Cortar las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reservar en refrigeración.

7. Cortar por la mitad los palillos *kushis* con el cuchillo blanco.
8. Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante tres minutos a 180 °C.  
**Nota:** la cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada.
9. Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el *warmer* con ayuda de unas pinzas.
10. Llenar tres mamilas con los aderezos de mayonesa, cátsup y mostaza respectivamente.

### **PREELABORACIÓN DE GUACAMOLE**

1. Tomar un aguacate, partirlo por la mitad y con un tenedor sacar la pulpa sobre un *bowl*.
2. Aplastar el aguacate con ayuda de un tenedor.
3. Agregar 4 oz de pico de gallo y revolver. Consultar la receta **3.3.5. Pico de gallo**.
4. Exprimir el jugo de medio limón sobre la mezcla y revolver.
5. Agregar una pizca de pimienta negra molida y revolver.
6. Agregar una cucharadita de aceite de oliva extra virgen y revolver.
7. Agregar media cucharadita de sal de ajo e integrar todos los ingredientes.

### **ELABORACIÓN EN PLANCHA**

1. Programar en el *timer* tres minutos.
2. Tomar la carne aplanada del refrigerador y ponerla a cocer en la plancha por un lado durante tres minutos, presionar el botón stop/start del *timer*.
3. Tomar dos panes para hamburguesas descongelados y agregar mayonesa de la mamila a cada mitad en la parte inferior del pan.
4. Poner a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
5. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*.
6. Vaciar las papas en una orilla del plato trinche.
7. Voltear la carne, una vez transcurridos los tres minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra.
8. Sobre el lado de arriba de la carne, colocar dos triángulos de queso *cheddar*.
9. Dejar cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más.
10. Voltear la tapa de abajo del pan.  
**Nota:** la tapa de arriba nunca debe voltearse para no perjudicar la presentación.
11. Con la ayuda de la espátula colocar la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior.
12. Colocar las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas *twister*. Sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa.
13. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne.

14. Colocar una hoja de lechuga sobre el jitomate.
15. Colocar cantidad suficiente de guacamole sobre la tapa del pan con ayuda de una cuchara.
16. Poner la tapa del pan y atravesar con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
17. Entregar con ramequin de guacamole, condimenteros con cátsup y otro con mostaza.
18. Colocar una tapa de polycarbonato sobre el plato.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

#### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Tomar una charola lisa, poner las carnes descongeladas sobre ella.
2. Colocar mayonesa sobre la superficie de los panes (base y tapa) y tomar los quesos *cheddar* para las *sliders* correspondientes.
3. Pasarle al Encargado del Horno la charola lisa con las carnes, los panes y los quesos.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Cuando suene la alarma, voltear la carne con ayuda de unas pinzas.
3. Meter las bases y tapas de pan boca abajo y poner el queso *cheddar* sobre cada carne. Se recomienda meter los panes en otra charola.
4. Empujar con una mano fuertemente la puerta para que se cierre.
5. Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentran la charola con los panes y carnes.
6. Sacar las carnes y el pan del horno y pasárselos al Preparador de Sushi para que las termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Colocar las bases del pan con carne sobre el plato trinché, sin colocar la tapa de la hamburguesa.
2. Colocar una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne con queso y un trozo de hoja de lechuga sobre el jitomate.
3. Colocar cantidad suficiente de guacamole sobre la tapa del pan con ayuda de una cuchara.
4. Colocar la tapa del pan y atravesar la hamburguesa con un palillo *kushi*, procurando que sobresalga un centímetro.
5. Tomar un cucharón chico de 12 oz y llenarlo al ras de papas del *warmer*. Colocarlo en el plato.
6. Entregar con ramequin de guacamole, condimenteros con cátsup y otro con mostaza.



### 4.3.12. Combo mini *angus beef burgers*

#### INGREDIENTES

Pan para hamburguesas	2 piezas
Carne para hamburguesas	2 piezas
Lechuga	1 hoja
Jitomate	2 rebanadas
Queso <i>cheddar</i>	4 triángulos
Papas <i>Twister</i>	150 g
Palomitas grades	1 canasta
Refresco grande	1 vaso

#### MATERIAL DE TRABAJO

Prensa para hamburguesas  
 Plástico para prensa de hamburguesa  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Tabla verde para vegetales  
 Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
*Kushis*  
 Freidora  
 Pinzas  
*Warmer* para papas  
 Mamila  
*Timer*  
 Plancha  
 Espátula  
 Cucharón chico 12 oz  
 Plato trinche  
 Ramequín



Tiempo de preparación 5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Realizar los pasos de preelaboración de acuerdo a la receta **4.3.9. *Sliders***.

#### ELABORACIÓN

1. Realizar los pasos de elaboración de acuerdo a la receta **4.3.9. *Sliders***, **4.3.10. *Sliders BBQ Bacon*** o **4.3.11. *Sliders guacamole***.
2. Acompañar con unas palomitas grandes, servir de acuerdo a la sección **7.1. Palomitas** y un refresco grande, servir de acuerdo a la sección **7.4. Refrescos**.

### 4.3.13. Papas diperas

**INGREDIENTES**

Papas diperas  
Queso para nachos

**CANTIDAD**

<b><u>3 oz</u></b>	<b><u>6 oz</u></b>
300 g	300 g
3 oz	6 oz

**MATERIAL DE TRABAJO**

Báscula  
Bolsa de plástico  
Freidora  
Pinzas  
*Bowl* (tazón)  
Ramequín



Tiempo de preparación 4 min

**PREELABORACIÓN**

1. Tomar la bolsa de papas diperas congeladas y hacer porciones de 300 gramos en bolsas de plástico.
2. Guardar las porciones en el congelador.

**ELABORACIÓN**

1. Colocar la porción de papas diperas en la canastilla de la freidora.
2. Freír las papas durante 3 minutos.
3. Colocar los 240 gramos de papas diperas, ya cocidas, en un *bowl* de cerámica.
4. Colocar las 3 o 6 oz de queso para nachos dependiendo de la solicitud del cliente en un ramequín.

### 4.3.14. *Spicy chicken* quesadilla

#### INGREDIENTES

Aceite	1 cucharada
Mezcla para quesadillas	1 taza medidora 16 oz
Salsa de chipotle	¾ de ramequín
Tortilla de harina	1 pieza
Chiles serranos	2 piezas
Pico de gallo	1 ramequín

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plancha/ Horno SelfCookingCenter  
 Espátulas  
 Tabla blanca para queso/pan  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
 Ramequín  
 Plato trinche



Tiempo de preparación 3 min

#### ELABORACIÓN EN PLANCHA

1. Colocar un poco de aceite sobre la plancha.
2. Llenar al ras una taza medidora de 16 oz con la mezcla de quesadillas elaborado de acuerdo a lo indicado en **3.3.10. Mezcla para quesadillas**. Colocar la mezcla en la plancha.
3. Con ayuda de la espátula, mover constantemente la mezcla durante un minuto para lograr que se derritan los quesos y se incorporen perfectamente todos los ingredientes.
4. Colocar la tortilla de harina en la plancha durante 30 segundos y voltear.
5. Con ayuda de la espátula colocar la mezcla derretida sobre la tortilla caliente y doblar por la mitad.
6. Poner la tortilla con la mezcla, sobre la tabla blanca.
7. Cortar la quesadilla en cuatro triángulos.
8. Acomodar los triángulos sobre la orilla del plato trinche.
9. Tomar los chiles toreados y colocarlos en un ramequín, si no hay elaborarlos de acuerdo a lo indicado en la sección **3.3.6. Chiles toreados para quesadilla**.
10. Acompañar con el ramequín de chiles toreados en centro del plato.
11. Colocar el ramequín de salsa chipotle, al lado izquierdo de los chiles.
12. Llenar el ramequín con el pico de gallo elaborado de acuerdo a la sección **3.3.5. Pico de gallo** y colocarlo al lado derecho de los chiles.
13. Colocar una tapa de policarbonato al plato trinche y servir.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

#### **Preparador de *sushi* (preparación inicial)**

1. Tomar una charola lisa y sobre ella rociar aceite en ambos lados de la tortilla, así como en la orilla para evitar que se queme.
2. Tomar una porción de mezcla para quesadillas
3. Dispersar uniformemente la mezcla sobre toda la tortilla hasta las orillas y pasarle la charola al Encargado del Horno.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar la(s) quesadilla(s) del horno, doblarla(s) por la mitad y pasársela(s) al Preparador de *Sushi* para que la termine de preparar.

#### **Preparador de *sushi* (preparación final)**

1. Poner la tortilla doblada con la mezcla, sobre la tabla blanca y cortar la quesadilla en cuatro triángulos.
2. Acomodar los triángulos sobre la orilla del plato trinche.
3. Colocar los complementos de la siguiente manera: ramequín con chiles toreados en el centro del plato, ramequín con salsa chipotle al lado izquierdo y ramequín con pico de gallo del lado derecho de los chiles.

## 4.4. Baguis y chapatas

## MATERIAL DE TRABAJO

## Pinzas

*Warmer* para papas

### Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo eléctrico/sierra

Horno Turbochef/ gratinadora/ Horno SelfCookingCenter

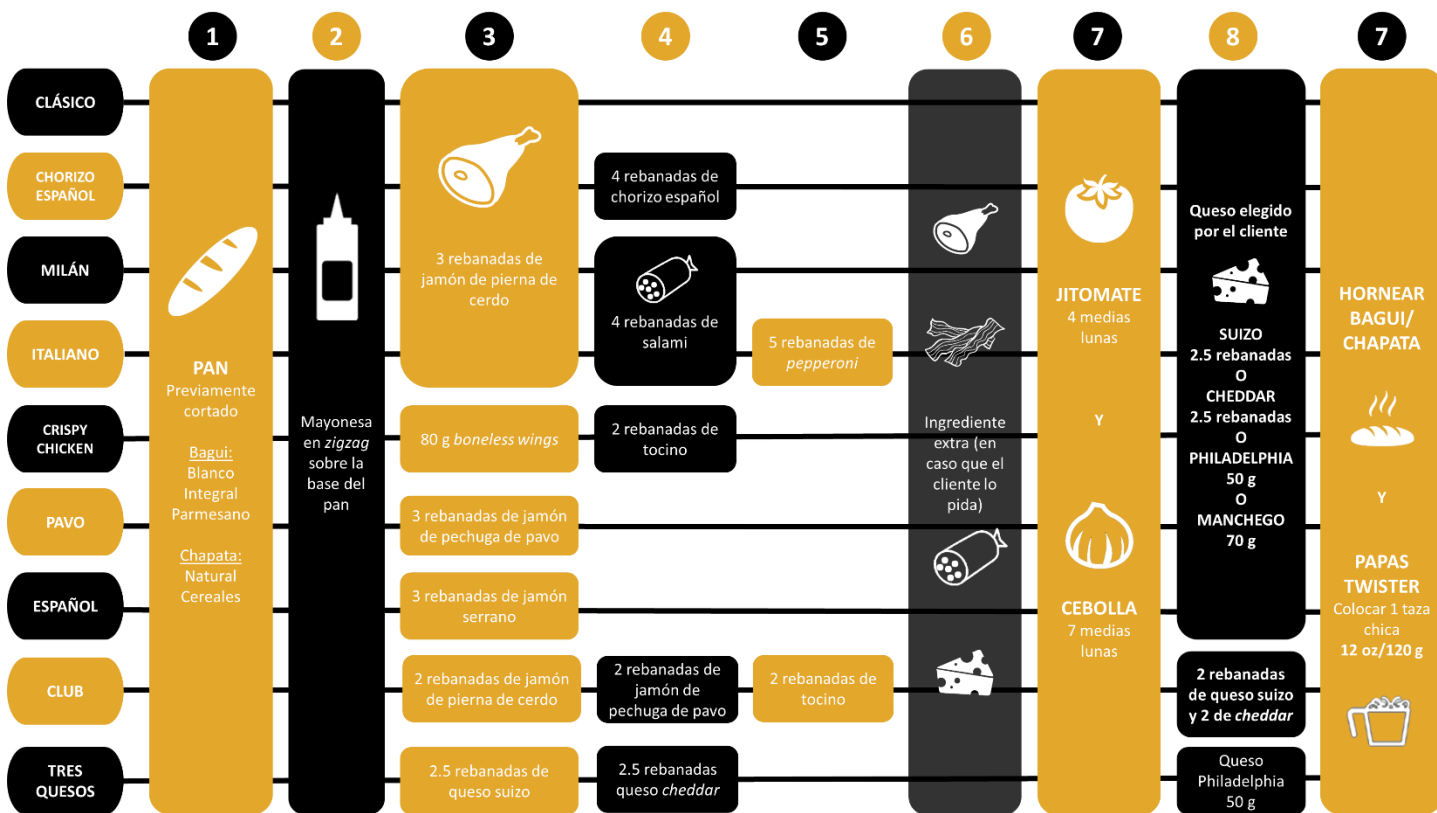
Cucharón chico 12 oz

## Plato trinché



Tiempo de preparación 4 min

## INGREDIENTES



### **ELABORACIÓN EN HORNO TURBOCHEF O GRATINADORA**

1. Tomar el tipo de pan (previamente cortado) que el cliente haya elegido.
2. Tomar la mamila de mayonesa y colocar la cantidad suficiente en forma de *zigzag* para cubrir la base del pan.
3. Agregar los cárnicos correspondientes al tipo de Bagui/chapata. El Bagui/chapata tres quesos no lleva ingredientes cárnicos, saltarse esta sección ir al paso siguiente. Para el resto de Baguis/ chapatas agregar los ingredientes de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la tabla de ingredientes:
  - a) **Jamón de pierna de cerdo/pechuga de pavo.** Tomar las rebanadas de jamón dobladas a la mitad y colocarlas en un mismo sentido, distribuyéndolas a lo largo de la base del pan.
  - b) **Jamón serrano.** Colocar las rebanadas a lo largo de la base del pan distribuyéndolas de manera uniforme.
  - c) **Boneless.** Colocar una porción picada y pre cocida, distribuyendo el pollo sobre la base del pan.
  - d) **Salami.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.
  - e) **Chorizo español.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.
  - f) **Tocino.** Colocar las rebanadas de tocino a lo largo del pan.
  - g) **Pepperoni.** Colocar las rebanadas de *pepperoni* distribuidas a lo largo del pan.

**Nota:** revisar en la orden de producción si el cliente solicitó algún ingrediente extra y colocarlo de acuerdo a lo indicado en **Porciones extra Baguis** vigente.

4. Colocar de la siguiente manera el queso elegido por el cliente:
  - a) **Suizo o cheddar.** Colocar las rebanadas de queso (5 triángulos) en la base del pan. Para el Bagui colocar el lado más largo del triángulo hacia arriba y para chapata hacia un lado.
  - b) **Manchego.** Agregar una porción de queso sobre toda la base del pan.
  - c) **Philadelphia.** Colocar las dos mitades de queso (50 g) en la tapa del pan. Para Baguis colocarlos en sentido contrario y en chapatas de forma paralela. No debe untarse.
5. Colocar cuatro medias lunas de jitomate y posteriormente siete medias lunas de cebolla encima de los ingredientes.
6. Hornear el Bagui/ chapata abierto, es decir, no colocar la tapa. Dependiendo del equipo con el que cuenten, realizar lo siguiente:

#### **Gratinadora a 220° C**

- a) Colocar de manera diagonal, las mitades de pan separadas, en la banda de la gratinadora.
- b) Al salir el Bagui o chapata de la gratinadora, recorrerlo con las pinzas a la bandeja de salida.
- c) Colocar la tapa del pan sobre la base.

#### **Horno Turbochef**

- a) Colocar el Bagui o chapata dentro del horno con las mitades separadas y usando la charola.

**Nota:** de 1 a 3 Baguis, colocarlos con las tapas abiertas; si son 4 Baguis, colocarlos con las tapas cerradas.

b) Presionar el botón de programación “BAGUIS”.

c) Presionar el botón “1”, “2”, “3” o “4” correspondiente al número de Baguis o chapatas que se van a calentar.

d) Una vez que suene la alarma, sacar el Bagui o chapata del horno y colocarle la tapa en caso de no tenerla.

7. En un plato colocar una porción de papas *Twister* del *warmer*, usar la taza chica de 12 oz al ras.

8. Cortar por la mitad el Bagui o chapata a lo ancho en forma diagonal.

**Nota:** no se debe cortar el producto sobre la charola del horno Turbochef.

9. Servir ambas mitades en el plato trinche.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER**

1. Tomar el tipo de pan (previamente cortado) y colocarlo sobre una charola perforada fría (se pueden poner hasta 4 Baguis/chapatas en cada charola).

2. Tomar la mamila de mayonesa y colocar la cantidad suficiente en forma de *zigzag* para cubrir la base del pan.

3. Agregar los cárnicos correspondientes al tipo de Bagui/chapata. El Bagui/chapata tres quesos no lleva ingredientes cárnicos, saltarse esta sección ir al paso siguiente. Para el resto de Baguis/ chapatas agregar los ingredientes de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la tabla de ingredientes:

a) **Jamón de pierna de cerdo/pechuga de pavo.** Tomar las rebanadas de jamón dobladas a la mitad y colocarlas en un mismo sentido, distribuyéndolas a lo largo de la base del pan.

b) **Jamón serrano.** Colocar las rebanadas a lo largo de la base del pan distribuyéndolas de manera uniforme.

c) **Boneless.** Colocar una porción picada y pre cocida, distribuyendo el pollo sobre la base del pan.

d) **Salami.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.

e) **Chorizo español.** Colocar las rebanadas distribuidas a lo largo del pan.

f) **Tocino.** Colocar las rebanadas de tocino a lo largo del pan.

g) **Pepperoni.** Colocar las rebanadas de *pepperoni* distribuidas a lo largo del pan.

4. Para el Bagui/ chapata tres quesos, colocar en la base del pan el queso suizo distribuido de manera uniforme. En la tapa del pan, colocar las rebanadas de queso *cheddar* igual distribuidas de manera uniforme.

**Nota:** revisar en la orden de producción si el cliente solicitó algún ingrediente extra y colocarlo de acuerdo a lo indicado en **Porciones extra Baguis** vigente.



5. Colocar cuatro medias lunas de jitomate y posteriormente siete medias lunas de cebolla distribuyendolos a lo largo de la base.
  6. Para el Bagui/ chapata tres quesos colocar el queso Philadelphia sobre el jitomate y la cebolla en la base. El resto de Baguis/ chapatas colocar de la siguiente manera los quesos:
    - a) **Suizo o cheddar.** Colocar las rebanadas de queso (5 triángulos) en la base del pan. Para el Bagui colocar el lado más largo del triángulo hacia arriba y para chapata hacia un lado.  
**Nota:** el Bagui/ chapata Club debe llevar el queso *cheddar* en la tapa, no sobre la base para garantizar que se derritan correctamente.
    - b) **Manchego.** Agregar una porción de queso sobre toda la base del pan.
    - c) **Philadelphia.** Colocar las dos mitades de queso y no untarlas. Para Baguis colocarlos en sentido contrario y en chapatas de forma paralela. Se debe colocar sobre la base del pan como los otros quesos, no en la tapa.
  7. Las chapatas se deben introducir sin tapa. Los Baguis se colocan base y tapa separados, la tapa debe ir hacia abajo. Pasar la charola al Encargado de Horno quien debe realizar lo siguiente:
    - a) Colocarse el guante de alta temperatura y con esa mano recibir del Preparador de Alimentos la charola.
    - b) Con la otra mano buscar el botón con el platillo/ función que se desee activar de la cesta, presionarlo y después presionar el *rack* correspondiente al nivel donde se colocará la charola.
    - c) Inmediatamente después de seleccionar el platillo/función, abrir la puerta con la mano libre subiendo o bajando su manija. Esto para evitar que el tiempo transcurra sin tener la charola adentro del horno.
    - d) Introducir la charola en la cámara de cocción asegurando que sea el nivel que aparece en el *display*. Cerrar la puerta del horno.
    - e) Esperar hasta que suene la alarma y con una mano abrir la puerta subiendo o bajando su manija.
    - f) Si se trata de una chapata realizar lo siguiente: una vez que suene la alarma abrir el horno y colocar la tapa de la chapata boca abajo en la charola donde esté la base y cerrar la puerta del horno. Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentra la chapata.
    - g) Retirar la charola usando el guante de alta temperatura y cerrar la puerta del horno.
    - h) Colocar la charola en el estante para charolas calientes y colocar la tapa del Bagui/chapata usando las pinzas.
  8. En un plato colocar una porción de papas *Twister* del *warmer*, usar la taza chica de 12 oz al ras.
  9. Cortar por la mitad el Bagui o chapata a lo ancho en forma diagonal.  
**Nota:** no se debe cortar el producto sobre la charola del horno SelfCookingCenter.
  10. Servir ambas mitades en el plato trinche.
-

## **4.5. *Croissants***

**MATERIAL DE TRABAJO**

Pinzas

Warmer para papas

Tabla blanca para queso/pan

Cuchillo eléctrico/sierra

Horno Turbochef/ gratinadora/ Horno SelfCookingCenter

Cucharón chico 12 oz

Plato trinche



Tiempo de preparación 4 min

**INGREDIENTES**

	1	2	3	4	5	6	7	8
CLÁSICO			2 rebanadas de jamón de pierna de cerdo					
MILÁN				3 rebanadas de salami			Queso elegido por el cliente	HORNEAR BAGUI/CHAPATA
CRISPY CHICKEN	PAN CROISSANT Previamente cortado	Mayonesa sobre la base del pan	50 g boneless wings	1 rebanada de tocino	 Ingrediente extra (en caso que el cliente lo pida)	JITOMATE 2 medias lunas Y 	SUIZO 1 rebanada O CHEDDAR 1 rebanada O PHILADELPHIA 25 g O MANCHEGO 50 g	 Y PAPAS TWISTER Colocar 1 taza chica 12 oz/120 g
PAVO			2 rebanadas de jamón de pechuga de pavo					
ESPAÑOL			1 rebanada de jamón serrano			CEBOLLA 4 medias lunas		
TRES QUESOS			1 rebanada queso cheddar y 1 rebanada queso suizo				Queso Philadelphia 25 g	

### ELABORACIÓN EN HORNO TURBOCHEF O GRATINADORA

1. Tomar el pan (previamente cortado) y separarlo.
2. Tomar la mamila de mayonesa y colocar la cantidad suficiente en forma de *zigzag* para cubrir la base del pan.
3. Agregar los cárnicos correspondientes al tipo de *croissant*. El *croissant* tres quesos no lleva ingredientes cárnicos, saltarse esta sección ir al paso siguiente. Para el resto de *croissants* agregar los ingredientes de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la tabla de ingredientes:
  - a) **Jamón de pierna de cerdo/pechuga de pavo.** Tomar las rebanadas de jamón dobladas a la mitad y colocarlas distribuidas a lo largo de la base del pan.
  - b) **Jamón serrano.** Colocar la rebanada doblada de manera que cubra la base del pan, sin salirse del contorno del mismo.
  - c) **Boneless.** Colocar una porción picada y pre cocida, distribuyendo el pollo sobre la base del pan.
  - d) **Salami.** Colocar las rebanadas distribuidas en el pan.
  - e) **Tocino.** Colocar las rebanadas de tocino a lo largo del pan.

**Nota:** revisar en la orden de producción si el cliente solicitó algún ingrediente extra y colocarlo de acuerdo a lo indicado en **Porciones extra Baguis** vigente.

4. Colocar de la siguiente manera el queso elegido por el cliente:
  - a) **Suizo o cheddar.** Colocar las rebanadas de queso (2 triángulos) en la base del pan.
  - b) **Manchego.** Agregar una porción de queso sobre toda la base del pan.
  - c) **Philadelphia.** Colocar media porción de queso (25 g) en la tapa del pan. No debe untarse.
5. Colocar dos medias lunas de jitomate y posteriormente cuatro medias lunas de cebolla encima de los ingredientes.
6. Hornear el *croissant* abierto, es decir, no colocar la tapa. Dependiendo del equipo con el que cuenten, realizar lo siguiente:

#### **Gratinadora a 220° C**

- a) Colocar de manera paralela las mitades de pan separadas en la banda de la gratinadora.
- b) Al salir el *croissant* de la gratinadora, recorrerlo con las pinzas a la bandeja de salida.
- c) Colocar la tapa del pan sobre la base.

#### **Horno Turbochef**

- a) Colocar el *croissant* dentro del horno con las mitades separadas y usando la charola.
  - b) Presionar el botón de programación "CROISANT".
  - c) Presionar el botón "1", "2", "3" o "4" correspondiente al número *croissants* que se van a calentar.
  - d) Una vez que suene la alarma, sacar el *croissant* del horno y colocarle la tapa.
7. En un plato colocar una porción de papas *Twister* del *warmer*, usar la taza chica de 12 oz al ras.
  8. Servir el *croissant* en el plato trinche.

---

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

1. Tomar un pan tipo *croissant*, separar las mitades y colocarlas sobre una charola perforada fría. Se pueden colocar hasta 3 *croissants* en cada charola.
  2. Tomar la mamila de mayonesa y colocar la cantidad suficiente en forma de *zigzag* para cubrir la base del pan.
  3. Agregar los cárnicos correspondientes al tipo de *croissant*. El *croissant* tres quesos no lleva ingredientes cárnicos, saltarse esta sección ir al paso siguiente. Para el resto de *croissants* agregar los ingredientes de acuerdo a las cantidades y orden indicados en la tabla de ingredientes:
    - a) **Jamón de pierna de cerdo/pechuga de pavo.** Tomar las rebanadas de jamón dobladas a la mitad y colocarlas distribuidas a lo largo de la base del pan.
    - b) **Jamón serrano.** Colocar la rebanada doblada de manera que cubra la base del pan, sin salirse del contorno del mismo.
    - c) **Boneless.** Colocar una porción picada y pre cocida, distribuyendo el pollo sobre la base del pan.
    - d) **Salami.** Colocar las rebanadas distribuidas en el pan.
    - e) **Tocino.** Colocar las rebanadas de tocino a lo largo del pan.
  - Nota:** revisar en la orden de producción si el cliente solicitó algún ingrediente extra y colocarlo de acuerdo a lo indicado en **Porciones extra Baguis** vigente.
  4. Colocar dos medias lunas de jitomate y posteriormente cuatro medias lunas de cebolla distribuyendolos a lo largo de la base.
  5. Colocar de la siguiente manera los quesos:
    - a) **Suizo o cheddar.** Colocar una rebanada de queso (2 triángulos) en la base del pan.
    - b) **Manchego.** Agregar una porción de queso sobre toda la base del pan.
    - c) **Philadelphia.** Colocar la porción de queso, sin untarlo, sobre la superficie. El queso Philadelphia se debe colocar sobre la base del pan como los otros quesos, no en la tapa.
  6. Quitar las tapas de pan de la charola y pasarla al Encargado del Horno (se pueden poner hasta 3 *croissants* en cada charola). El Encargado de Horno debe realizar lo siguiente:
    - a) Colocarse el guante de alta temperatura y con esa mano recibir del Preparador de Alimentos la charola.
    - b) Con la otra mano buscar el botón con el platillo/ función que se desee activar de la cesta, presionarlo y después presionar el *rack* correspondiente al nivel donde se colocará la charola.
    - c) Inmediatamente después de seleccionar el platillo/función, abrir la puerta con la mano libre subiendo o bajando su manija. Esto para evitar que el tiempo transcurra sin tener la charola adentro del horno.
    - d) Introducir la charola en la cámara de cocción asegurando que sea el nivel que aparece en el *display*. Cerrar la puerta del horno.
-

- e) Esperar hasta que suene la alarma y con una mano abrir la puerta subiendo o bajando su manija.
  - f) Colocar la tapa de la chapata boca abajo en la charola donde esté la base y cerrar la puerta del horno. Buscar en la cesta el botón con la función de “30 SEG” y después presionar el *rack* correspondiente a la charola donde se encuentra la chapata.
  - g) Retirar la charola usando el guante de alta temperatura y cerrar la puerta del horno.
  - h) Colocar la charola en el estante para charolas calientes y colocar la tapa del *croissant* usando las pinzas.
- 7. En un plato colocar una porción de papas *Twister* del *warmer*, usar la taza chica de 12 oz al ras.
  - 8. Servir el *croissant* en el plato trinche.

## 4.6. Ensaladas

### 4.6.1. César

#### INGREDIENTES

Lechuga italiana	1 pieza (200 g)
Crotones	15 piezas
Tiras de pollo	90 g
Queso parmesano rallado	20 g
Aderezo César	2 sobres

#### MATERIAL DE TRABAJO

Horno de microondas/ Horno SelfCookigCenter  
*Bowl* (tazón)  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Tabla verde para vegetales



Tiempo de preparación 2 min

#### ELABORACIÓN EN HORNO DE MICROONDAS

1. Poner sal de ajo al pollo y descongelarlo 1 minuto en el microondas.
2. Mientras el pollo se cocina, colocar en un plato para ensalada la lechuga previamente cortada como se indica en la sección **3.3.11. Porcionado de lechuga**, los crotones y el queso parmesano.
3. Por último, agregar el pollo recién salido del microondas.
4. Acompañar con los dos sobres de aderezo César y servir.

#### ELABORACIÓN EN HORNO SELFCOOKINGCENTER

##### **Preparador de Baguis (preparación inicial)**

1. Sacar el pollo del congelador y tomar una charola lisa. Colocar la(s) porción(es) necesaria(s) de pollo, extenderla(s) sobre ella y sazonarla(s) con sal de ajo.
2. Pasar la charola al Encargado del Horno.

##### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar la(s) porción(es) de pollo del horno y pasárselo(s) al Preparador de Baguis para que termine con la preparación de la ensalada.

##### **Preparador de Baguis (preparación final)**

1. Colocar lechuga previamente desinfectada y cortada en un *bowl*, agregar crotones, queso parmesano y el pollo recién salido del horno.



### 4.6.2. Camarón con coco

#### INGREDIENTES

Lechuga italiana	1 pieza (200 g)
Camarón con coco	6 piezas
Queso Philadelphia	50 g
Aderezo de soya y limón	2 oz
Jitomate	50 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
 Recipiente de policarbonato  
 Cuchillo chef verde para vegetales  
 Tabla verde para vegetales  
 Cuchillo chef blanco para queso/pan  
 Tabla blanca para queso/pan  
 Báscula  
 Vaso condimentero  
 Cuchillo chef azul para mariscos  
 Tabla azul para mariscos  
 Bowl (tazón)



Tiempo de preparación 2 min

#### PREELABORACIÓN

1. Preparar el camarón como se indica en **3.1.6. Camarón 21/25 con tempura**.
2. Preparar la pasta *tempura* como se indica en **3.1.5. Pasta tempura**.
3. Tomar dos camarones, pasarlos por la pasta *tempura* hasta que se cubran por completo.
4. Pasar los camarones a un recipiente con coco rallado y girarlos hasta que estén completamente cubiertos.
5. Freír los camarones a 180 °C durante tres minutos o hasta que tomen un color miel y reservarlos en un recipiente de policarbonato.
6. Etiquetar el recipiente de camarones como se indica en la **Técnica de etiquetado** y guardarlo en la mesa fría.
7. Lavar y desinfectar la lechuga de acuerdo a **Lavado de vegetales** vigente.
8. Con la ayuda de las manos trocear en cuatro partes cada hoja de la lechuga.
9. Colocar la lechuga en un contenedor de plástico con agua y reservar en refrigeración.
10. Cortar y porcionar el jitomate en julianas.

11. Sacar el aderezo de su botella y hacer porciones en vasos condimenteros de 2 oz.
12. Hacer bolitas de queso Philadelphia de 5 gramos con las manos húmedas y almacenar en refrigeración.

### **ELABORACIÓN**

1. Colocar los camarones en la freidora nuevamente para que se calienten.
2. En lo que se calientan los camarones poner la lechuga en un plato para ensaladas.
3. Agregar las bolitas de queso Philadelphia y el jitomate.
4. Partir los camarones en dos a lo largo, colocarlos encima de la ensalada, acompañar de un vaso condimentero con el aderezo de soya y limón completamente lleno.
5. Servir.

### 4.6.3. *Chicken wings*

#### INGREDIENTES

Lechuga italiana	1 pieza (200 g)
<i>Boneless wings</i> Bachoco	100 g
Queso parmesano rallado	50 g
Salsa alitas	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora  
Báscula  
Recipiente de policarbonato  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales  
*Bowl* (tazón)



Tiempo de preparación 2 min

#### PREELABORACIÓN

1. Poner un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar.
2. Tomar de la bolsa de *boneless* congelados y hacer porciones de 100 gramos.
3. Meter los *boneless* al refrigerador para que se descongelen (12 horas), una vez descongelado, cortar por la mitad con la ayuda de un cuchillo. Guardar en refrigeración nuevamente.
4. Lavar y desinfectar la lechuga de acuerdo a **Lavado de vegetales** vigente.
5. Con la ayuda de las manos trocear en cuatro partes cada hoja de la lechuga.
6. Colocar la lechuga en un contenedor de plástico con agua y reservar en refrigeración.

#### ELABORACIÓN

1. Sacar los *boneless* del refrigerador y meter a la freidora durante tres minutos.
2. Mientras se calientan los *boneless*, colocar lechuga en plato para ensalada.
3. Esparcir encima el queso parmesano, acompañar con un vaso condimentero lleno con salsa alitas y servir los *boneless*.

## 4.7. Crepas saladas

### 4.7.1. De un solo ingrediente

#### INGREDIENTES

Masa para crepas	5 oz
Ingrediente elegido por el cliente:	
Jamón de pierna de cerdo	2 rebanadas
Jamón de pechuga de pavo	2 rebanadas
Queso suizo	2.5 rebanadas
Queso cheddar	2.5 rebanadas
Queso Philadelphia	50 g
Queso manchego	70 g
Champiñones	55 g
Sal y pimienta	Cantidad necesaria



#### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinche

#### ELABORACIÓN

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.

**Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.

5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.

6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.
8. Agregar el ingrediente elegido por el cliente, de la siguiente manera:
  - a) Si la crepa es de jamón, con ayuda de un guante de plástico, colocar dos rebanadas de jamón de pierna o jamón de pechuga de pavo (según lo solicitado por el cliente) extendidas a lo largo de la crepa.
  - b) Si la crepa es de queso manchego, colocar 70 gr de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.
  - c) Si la crepa es de Philadelphia, con ayuda de una espátula miserable, colocar 50 gr de queso Philadelphia sobre la orilla izquierda, partirlo y untarlo hasta cubrir toda la crepa.  
**Nota:** El Philadelphia puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.
  - d) Si la crepa es de queso suizo o queso cheddar, colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) distribuidas en la superficie de la crepa.
  - e) Si la crepa es de champiñones, colocar una porción de 55 g de champiñones sazonados sobre toda la superficie de la crepa.
9. Agregar sal y pimienta sobre el ingrediente colocado en la crepa, si el cliente así lo desea.
10. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.  
**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.
11. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez anterior.
12. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el doblez quede hacia abajo.  
**Nota:** Si el cliente lo solicita, agregar con el cucharón 1 bola de helado de 80 g y decorarlo realizando un *zigzag* de cajeta, chocolate, fresa o zarzamora (según corresponda) sobre el helado.
13. Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente.

### 4.7.2. De dos ingredientes

#### INGREDIENTES

Masa para crepas 5 oz  
Ingredientes elegidos por el cliente de acuerdo a la tabla mostrada abajo.

#### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinche



**Tiempo de preparación: 3 min**

Producto	Ingrediente base	Ingrediente complementario
Jamón y queso manchego	70 g queso manchego	2 rebanadas de jamón cerdo o pavo
Jamón y queso Philadelphia	50 g queso Philadelphia	2 rebanadas de jamón cerdo o pavo
Jamón y queso suizo	2.5 rebanadas de queso suizo	2 rebanadas de jamón cerdo o pavo
Jamón y queso cheddar	2.5 rebanadas de queso cheddar	2 rebanadas de jamón cerdo o pavo
Queso Philadelphia y queso manchego	50 g queso Philadelphia	70 g queso manchego
Jamón y champiñones	2 rebanadas de jamón cerdo o pavo	55 g champiñones
Queso Philadelphia y champiñones	50 g queso Philadelphia	55 g champiñones
Manchego y champiñones	70 g queso manchego	55 g champiñones

#### ELABORACIÓN

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.

**Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.

5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.
6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.
8. Agregar el ingrediente base de la siguiente manera:

- a) Si el ingrediente base es queso manchego, colocar 70 g de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.
- b) Si el ingrediente base es Philadelphia, con ayuda de una espátula miserable, colocar 50 g de queso Philadelphia sobre la orilla izquierda, partirlo y untarlo hasta cubrir toda la crepa.

**Nota:** El queso Philadelphia puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.

- c) Si el ingrediente base es jamón, con ayuda de un guante de plástico, colocar 2 rebanadas de jamón de pierna o jamón de pechuga de pavo (según lo solicitado por el cliente), extendidas a lo largo de la crepa.
- d) Si el ingrediente base es queso suizo o queso cheddar, colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) distribuidas en la superficie de la crepa.

9. Agregar de la siguiente manera el ingrediente complementario:

- a) Si el ingrediente complementario es jamón, con ayuda de un guante de plástico, colocar 2 rebanadas de jamón de pierna o jamón de pechuga de pavo (según lo solicitado por el cliente) extendidas a lo largo de la crepa.
- b) Si la crepa es española, agregar 3 rebanadas de jamón serrano a lo largo de la crepa.
- c) Si el ingrediente complementario es queso manchego, colocar 70 g de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.
- d) Si el ingrediente complementario es queso suizo o queso cheddar, colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) distribuidas en la superficie de la crepa.
- e) Si el ingrediente complementario son champiñones, colocar una porción de 55 g de champiñones sazonados sobre toda la superficie de la crepa.

**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.

10. Agregar sal y pimienta sobre los ingredientes colocados en la crepa, si el cliente así lo desea.
11. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.



12. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
13. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el dobléz quede hacia abajo.
14. Colocar la tapa de polycarbonato encima del plato para entregar al cliente.

### 4.7.3. De tres ingredientes

#### INGREDIENTES

Masa para crepas	5 oz
Cantidades de ingredientes de acuerdo a la tabla mostrada abajo:	
Queso suizo	2.5 rebanadas
Queso cheddar	2.5 rebanadas
Queso Philadelphia	50 g
Queso manchego	70 g
Jamón de pierna de cerdo	2 rebanadas
Jamón de pechuga de pavo	2 rebanadas
Salami	4 rebanadas
<i>Pepperoni</i>	7 rebanadas
Boneless	40 g
Tocino	2 rebanadas
Champiñones	55 g
Salsa para pizza	50 g
Sal y pimienta	Cantidad necesaria



**Tiempo de preparación: 3 min**

#### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinche

Producto	Ingrediente base	Ingrediente complementario
Milán (con queso Philadelphia o manchego)	Queso elegido por el cliente	Jamón y salami
Milán (con queso suizo o cheddar)	Jamón	Queso elegido por el cliente y salami
<i>Crispy chicken</i>	Queso elegido por el cliente	<i>Boneless</i> y tocino
<i>Champignon</i> (con queso Philadelphia o manchego)	Queso elegido por el cliente	Jamón pechuga de pavo y champiñones sazonados
<i>Champignon</i> (con queso suizo o cheddar)	Jamón pechuga de pavo	Queso elegido por el cliente y champiñones sazonados
Tres quesos	Queso Philadelphia	Queso suizo y queso cheddar.
Crepa pizza	Queso manchego o Philadelphia	Salsa pizza y <i>pepperoni</i> .

### **ELABORACIÓN**

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.

**Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.

5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.
6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.
8. Agregar el ingrediente base de la siguiente manera:

- a) Si el ingrediente base es queso manchego, colocar 70 g de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.
- b) Si el ingrediente base es Philadelphia, con ayuda de una espátula miserable, colocar 50 g de queso Philadelphia sobre la orilla izquierda, partirlo y untarlo hasta cubrir toda la crepa.

**Nota:** El queso Philadelphia puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.

- c) Si el ingrediente base es jamón, con ayuda de un guante de plástico, colocar 2 rebanadas de jamón de pierna o jamón de pechuga de pavo (según lo solicitado por el cliente), extendidas a lo largo de la crepa.
- d) Si el ingrediente base es queso suizo o queso cheddar, colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) distribuidas en la superficie de la crepa.

9. Agregar de la siguiente manera el ingrediente complementario:

- a) Si el ingrediente complementario es jamón, con ayuda de un guante de plástico, colocar 2 rebanadas de jamón de pierna o jamón de pechuga de pavo (según lo solicitado por el cliente) extendidas a lo largo de la crepa.
- b) Si uno de los ingredientes complementarios es queso suizo o queso cheddar, colocar 2.5 rebanadas de queso (5 en forma de triángulo) distribuidas en la superficie de la crepa.

**Nota:** Si la crepa es de tres quesos, deberán agregarse ambos quesos con una porción de 1.5 rebanadas de cada uno.

- c) Si el ingrediente complementario es queso manchego, colocar 70 g de queso manchego sobre toda la superficie de la crepa y esperar a que se derrita.
- d) Si la crepa es *Crispy chicken*, colocar 40 g de *boneless* cocidos y picado sobre toda la superficie de la crepa.
- e) Si es crepa pizza, tomar la mamila de la salsa para pizza y agregarla rayando toda la crepa.

10. Agregar de la siguiente manera el segundo ingrediente complementario:

- a) Si uno de los ingredientes complementarios son champiñones, colocar una porción de 55 g de champiñones sazonados sobre toda la superficie de la crepa.
- b) Si la crepa es Milán, colocar 4 rebanadas de salami sobre toda la superficie de la crepa.
- c) Si la crepa es *Crispy chicken*, colocar 2 rebanadas de tocino sobre toda la superficie de la crepa.
- d) Si es la crepa pizza, colocar las 7 rebanadas de *pepperoni* sobre toda la superficie de la crepa.

**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.

11. Agregar sal y pimienta sobre los ingredientes colocados en la crepa, si el cliente así lo desea.

12. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.

13. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez anterior.

14. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el doblez quede hacia abajo.

15. Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente.

## 4.8. Crepas dulces

### 4.8.1. De un solo ingrediente

#### INGREDIENTES

Masa para crepas	5 oz
Ingrediente elegido por el cliente:	
Mermelada de fresa o zarzamora	70 g
Cajeta	70 g
Nuez	20 g
Nutella	55 g
Lechera	1 oz
Pay de limón	90 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinché



Tiempo de preparación: 3 min

#### ELABORACIÓN

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
  2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
  3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
  4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.
- Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.
5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.
  6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
  7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.

8. Agregar el ingrediente elegido por el cliente, de la siguiente manera:
- a) Si la crepa es de cajeta, con ayuda de la espátula miserable, colocar 70 g de cajeta sobre toda la superficie de la crepa.
  - b) Si la crepa es de mermelada, con ayuda de una espátula miserable, colocar 70 g de mermelada sobre la orilla izquierda y untarla de izquierda a derecha hasta cubrir toda la crepa.
  - c) Si la crepa es de nuez, agregar 20 g de nuez picada porcionada sobre toda la superficie de la crepa.
  - d) Si la crepa es de pay de limón, colocar una porción de pay sobre un extremo de la crepa. Partirla con una espátula y untarla hasta cubrir toda la crepa.
  - e) Si la crepa es de Nutella, con ayuda de una espátula miserable, colocar 55 g de Nutella sobre la orilla izquierda y untarla de izquierda a derecha hasta cubrir toda la crepa.
- Nota:** La Nutella puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.
9. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.
- Nota:** Si la crepa es de Lechera, agregar sobre la esquina doblada 1 oz de Lechera, debe cubrir toda la superficie.
- Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.
10. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el doblez anterior.
11. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el doblez quede hacia abajo.
- Nota:** Si el cliente lo solicita, agregar con el cucharón 1 bola de helado de 80 g y decorarlo realizando un *zigzag* de cajeta, chocolate, fresa o zarzamora (según corresponda) sobre el helado.
12. Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente, en caso de que lleve helado no se deberá tapar.

## 4.8.2. De dos ingredientes

### INGREDIENTES

Masa para crepas 5 oz  
Ingredientes elegidos por el cliente de acuerdo a la tabla mostrada abajo.

### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinche



**Tiempo de preparación: 3 min**

Producto	Ingrediente base	Ingrediente complementario
Cajeta y nuez	70 g cajeta	20 g nuez
Cajeta y Nutella	70 g cajeta	30 g Nutella
Queso Philadelphia y cajeta	50 g queso Philadelphia	50 g cajeta
Cajeta y mermelada	70 g cajeta	50 g mermelada de fresa o zarzamora
Mermelada y nuez	70 g mermelada de fresa o zarzamora	20 g nuez
Nutella y mermelada	55 g Nutella	50 g mermelada de fresa o zarzamora
Queso Philadelphia y mermelada	50 g queso Philadelphia	50 g mermelada de fresa o zarzamora
Nutella y nuez	55 g Nutella	20 g nuez
Queso Philadelphia y Nutella	50 g queso Philadelphia	30 g Nutella
Queso Philadelphia y nuez	50 g queso Philadelphia	20 g nuez
Mermelada y cheesecake.	70 g mermelada de fresa o zarzamora	½ rebanada cheesecake
Queso Philadelphia y manzana canela	50 g queso Philadelphia	70 g manzana canela
Queso Philadelphia y Lechera	50 g queso Philadelphia	1 oz Lechera
Nutella y Lechera	55 g Nutella	1 oz Lechera
Mermelada y Lechera	50 g mermelada de fresa o zarzamora	1 oz Lechera
Cajeta y Lechera	70 g cajeta	1 oz Lechera



---

### **ELABORACIÓN**

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.

**Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.

5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.
6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.
8. Agregar el ingrediente base de la siguiente manera:

- a) Si el ingrediente base es de cajeta, con ayuda de una espátula miserable, colocar 70 g de cajeta sobre toda la superficie de la crepa.
- b) Si el ingrediente base es mermelada, con ayuda de una espátula miserable, colocar 70 g de mermelada sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrir toda la crepa.

**Nota:** Si la crepa lleva Lechera, únicamente agregar 50 gramos de mermelada.

- c) Para la crepa de *cheesecake*, después de untar la mermelada se debe colocar media rebanada de *cheesecake*, previamente porcionada, en el centro de la crepa de manera horizontal con el lado más ancho sobre la crepa. Se deben realizar los dobleces indicados a continuación, considerando que el ingrediente complementario ya fue agregado.
- d) Si el ingrediente base es Nutella, con ayuda de una espátula miserable, colocar 55 g de Nutella sobre la orilla izquierda y untarla hasta cubrir toda la crepa.
- e) Si el ingrediente base es Philadelphia, colocar 50 g de queso Philadelphia sobre la orilla izquierda, partirlo con la espátula y untarlo hasta cubrir toda la crepa.

**Nota:** La Nutella y el queso Philadelphia puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.

9. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.
10. Agregar de la siguiente manera el ingrediente complementario:

- a) Si el ingrediente complementario es cajeta, con ayuda de una espátula miserable, colocar 50 g de cajeta sobre la orilla izquierda y cubrir todo el dobléz.
- b) Si el ingrediente complementario es mermelada, con ayuda de una espátula miserable, colocar 50 g de mermelada sobre la esquina doblada anteriormente y untarla.
- c) Si el ingrediente complementario es nuez, agregar 20 g de nuez picada porcionada sobre toda la superficie de la crepa cubierta con el ingrediente base.
- d) Si el ingrediente complementario es Nutella, con ayuda de una espátula miserable, colocar 30 g de Nutella sobre la esquina doblada anteriormente y untarla.

**Nota:** La Nutella puede dejarse calentando con la espátula sobre la crepa para suavizarla y facilitar el untado.

- e) Si el ingrediente complementario es manzana canela, con ayuda de una galopina colocar una porción de 70 g de manzana canela sobre la esquina doblada anteriormente y untarla.
- f) Si el ingrediente complementario es Lechera, agregar 1 oz sobre la esquina doblada.

**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.

- 11. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
- 12. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el dobléz quede hacia abajo.

**Nota:** Si la crepa es de queso Philadelphia y Lechera, agregar 1 oz de Lechera con mamila como decorado (encima de la crepa).

**Nota:** Si el cliente lo solicita, agregar con el cucharón 1 bola de helado de 80 g y decorarlo realizando un *zigzag* de cajeta, chocolate, fresa o zarzamora (según corresponda) sobre el helado.

- 13. Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente, en caso de que lleve helado no se deberá tapar.

### 4.8.3. Lechera con nuez y Lechera con manzana canela

#### INGREDIENTES

Masa para crepas	5 oz
Para crepa Lechera y manzana canela:	
Lechera	1 oz
Manzana canela	70 g
Para crepa Lechera y nuez	
Lechera	1 oz
Nuez	20 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Crepera  
Cucharón de 5 oz  
Rastrillo para crepas  
Espátula galopina  
Espátula miserable  
Plato trinché



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el cucharón de 5 oz que se encuentra en el recipiente con masa para crepas, a un lado de la crepera.
2. Llenar el cucharón con masa para crepas al ras.
3. Verter únicamente la masa del cucharón al ras en la parte superior izquierda de la crepera. Si el preparador es zurdo, podrá hacerlo del lado que le resulte más cómodo.
4. Tomar el rastrillo y sin ejercer presión, esparcir la masa por toda la crepera haciendo movimientos circulares.

**Nota:** El rastrillo no debe despegarse demasiado de la crepera ni deberá sobrepasar el borde de la misma, para evitar derrames de masa. Si esto sucede esperar a que se cueza y retirar los bordes con ayuda de la espátula.

5. Dejar cocer la masa durante 20 segundos.
6. Deslizar la espátula entre la crepa y la crepera para despegarla, comenzando por la parte superior de la crepa y terminando a la mitad de la misma.
7. Con la ayuda de la espátula galopina despegar la crepa y doblar por la mitad.

8. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior derecha de la crepa, formando un triángulo, de tal manera que no se cubra el primer tercio de la crepa.
9. Agregar de la siguiente manera el primer ingrediente:
  - a) Si el primer ingrediente es nuez, agregar 20 g de nuez picada porcionada sobre toda la superficie de la crepa cubierta con el ingrediente base.
  - b) Si el primer ingrediente es manzana canela, con ayuda de una espátula miserable, colocar una porción de 70 g de manzana canela sobre la esquina doblada anteriormente y untarla.
10. Agregar 1 oz de Lechera sobre la esquina doblada.

**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para crepas**.
11. Con ayuda de la espátula galopina, doblar la esquina superior izquierda de la crepa (el tercio que quedó libre) hasta cubrir el dobléz anterior.
12. Con ayuda de la espátula galopina, servir la crepa en el plato asegurando que el dobléz quede hacia abajo.

**Nota:** Si el cliente lo solicita, agregar con el cucharón 1 bola de helado de 80 g y decorarlo realizando un *zigzag* de cajeta, chocolate, fresa o zarzamora (según corresponda) sobre el helado.
13. Colocar la tapa de policarbonato encima del plato para entregar al cliente, en caso de que lleve helado no se deberá tapar.

## 4.9. Combo churros

### 4.9.1. Combo churros

#### INGREDIENTES

Churro	1 pieza
Azúcar	20 g
Canela en polvo	2 g
Cajeta	70 g
Extra de helado (si se solicita)	1 bola
<i>Cappuccino grande*</i>	1 pieza
Chocolate blanco grande*	1 pieza
Chocolate oscuro grande*	1 pieza

\*Ingredientes que dependerán de la elección del cliente, sólo se pone uno de ellos, no todos.

#### MATERIAL DE TRABAJO

Horno para churros/ Horno Turbochef/ Horno SelfCookingCenter  
Pinzas  
Charola  
Plato trinche  
Ramequín



#### PREELABORACIÓN

1. Hacer una mezcla de azúcar con canela. Proporción de 1 kg de azúcar por 100 gramos de canela en polvo.

#### ELABORACIÓN EN HORNO TURBOCHEF

1. Sacar el churro del congelador con ayuda de unas pinzas y meterlo al horno Turbochef.
2. Utilizar la programación de croissant y después el número "3".
3. Al salir del horno, pasar el churro por la mezcla de azúcar y canela.
4. Cortar el churro en dos con la ayuda de un cuchillo.

#### ELABORACIÓN EN HORNO PARA CHURROS

1. Sacar el churro del congelador con ayuda de unas pinzas, colocarlo en la charola y después meterlo al horno. La capacidad máxima son 12 piezas.
2. Colocar la perilla de la temperatura del horno en 400° y la del tiempo en 5 minutos.

**Nota:** el horno comenzará a calentarse y prenderá el foco naranja del frente.

3. Al terminar el tiempo de preparación, el churro deberá sacarse del horno. El foco estará apagado, la perilla del tiempo estará en 0 y se emitirá un sonido tipo campana.
4. Retirar la charola del horno ya con el churro horneado.
5. Al salir del horno, pasar el churro por la mezcla de azúcar y canela.
6. Cortar el churro en dos con la ayuda de un cuchillo.

### **ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING CENTER**

#### **Preparador de Baguis (preparación inicial)**

1. Sacar el churro del congelador con ayuda de unas pinzas. No se debe rociar aceite al churro. Colocarse los guantes y quebrarlo en tres partes con las manos.
2. Tomar una charola lisa, poner sobre ésta los churros y pasársela al Encargado del Horno.

#### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar los churros del horno y pasárselos al Preparador de Baguis para que los termine de preparar.

#### **Preparador de Baguis (preparación final)**

1. Espolvorearlo(s) en la mezcla de azúcar y canela.

### **SERVIDO**

1. Llenar un ramequín con 50 gramos de cajeta.
2. En un plato cuadrado hacer un rallado en forma de *zigzag* con la cajeta.
3. Colocar las mitades del churro uno sobre otro en el plato que tiene la cajeta.
4. Acompañar con el ramequín con cajeta.
5. Preparar un chocolate caliente o cappuccino para acompañar.
6. Si el cliente lo solicita, acompañar el churro con un extra de helado.

## 4.10. Pretzel



### 4.10.1. Pretzel

#### INGREDIENTES

Pretzel	1 pieza
Azúcar	20 g
Canela en polvo	2 g
Salsa de chocolate	Cantidad suficiente
Helado sabor vainila	1 bola

#### MATERIAL DE TRABAJO

Freidora/ Horno SelfCookingCenter  
Pinzas  
Charola  
Plato trinché  
Cuchara para helado



Tiempo de preparación 3 min

#### PREELABORACIÓN

1. Hacer una mezcla de azúcar con canela. Proporción 1 kg de azúcar por 100 gramos de canela en polvo.

#### ELABORACIÓN EN FREIDORA

1. Tomar el/los pretzel(s) del congelador y colocarlo en la canastilla de la freidora.
2. Freírlo(s) durante 2 minutos.
3. Dejarlo(s) escurrir por 10 segundos.
4. Espolvorearlo(s) en la mezcla de azúcar y canela.
5. Servirlo en un plato y decorarlo con una bola de helado y salsa de chocolate.

#### ELABORACIÓN EN HORNO SELF-COOKING-CENTER

##### **Preparador de Baguis (preparación inicial)**

1. Sacar el *pretzel* del congelador con ayuda de unas pinzas. Rociar aceite usando atomizador. Asegurarse de que el atomizador esté como dispersor y no como chorro. Con guantes de plástico distribuir el aceite por todo el *pretzel*.
2. Tomar una charola lisa, poner sobre ésta el *pretzel* y pasársela al Encargado del Horno.

##### **Encargado del Horno**

1. Realizar lo indicado en la sección **3.2.6. Operación del horno SelfCookingCenter**.
2. Sacar el *pretzel* del horno y pasárselo al Preparador de Baguis para que lo termine de preparar.

**Preparador de Baguis (preparación final)**

1. Espolvorearlo(s) en la mezcla de azúcar y canela.
2. Servirlo(s) en un plato y decorar con una bola de helado y salsa de chocolate.

## 4.11. Repostería

#### 4.11.1. Pastel de elote

##### INGREDIENTES

Pastel de elote	1 pieza
Lechera	1 oz

##### MATERIAL DE TRABAJO

Plato trinché
Vaso condimentero



##### ELABORACIÓN

1. Colocar en un plato trinché el pastel de elote.
2. Tomar un vaso condimentero porcionado con Lechera y colocarlo en el plato, junto al pastel.

**Nota:** no colocar la Lechera encima del pastel de elote.

#### 4.11.2. Pastel chocolate

##### INGREDIENTES

Pastel de chocolate 1 pieza

##### MATERIAL DE TRABAJO

Plato trinché



Tiempo de preparación 1 min

##### ELABORACIÓN

1. Colocar en un plato trinché el pastel de chocolate.

### 4.11.3. Cheesecake

#### INGREDIENTES

Pastel de *cheesecake* 1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

Plato trinché



Tiempo de preparación 1 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar en un plato trinché el *cheesecake*.

#### 4.11.4. Volcán de chocolate

##### INGREDIENTES

Volcán de chocolate 1 pieza

##### MATERIAL DE TRABAJO

Plato trinché



Tiempo de preparación 1 min

##### ELABORACIÓN

1. Colocar en un plato trinché el volcán de chocolate.
2. Calentar en el horno de microondas durante un minuto.
3. Colocar una bola de helado de vainilla sobre el volcán.
4. Con una mamila de chocolate oscuro formar una figura en *zigzag* alrededor del volcán.

## **5. Bebidas Nespresso y Cinecafé**



## 5.1. Bebidas calientes

### 5.1.1. Espresso sencillo o doble

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Sencillo	Doble
Cápsula <i>Ristretto Origin India</i> (color gris) para <i>espresso</i> regular	1 cápsula	1 cápsula
Cápsula <i>Espresso Decaffeinato</i> (color rojo oscuro) para <i>espresso</i> descafeinado	1 cápsula	1 cápsula
Taza de acrílico	1 pieza	1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso



#### ELABORACIÓN

1. Colocar una taza de acrílico debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
2. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
3. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
4. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del *espresso*:
  - a) **Espresso sencillo:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Espresso doble:** presionar el botón de la taza mediana.
5. Cuando la cafetera haya terminado la extracción retirar la taza.

### 5.1.2. Espresso cortado sencillo o doble

<u>INGREDIENTES</u>	<u>CANTIDAD</u>	
	Sencillo	Doble
Cápsula <i>Ristretto Origin India</i> (color gris) para <i>espresso</i> regular	1 cápsula	1 cápsula
Cápsula <i>Espresso Decaffeinato</i> (color rojo oscuro) para <i>espresso</i> descafeinado	1 cápsula	1 cápsula
Leche entera, <i>light</i> o deslactosada	1 oz	2 oz
Taza de acrílico	1 pieza	-
Vaso <i>Trophy</i> 6 oz y tapa		1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Jarra medidora



#### ELABORACIÓN

- Colocar una taza de acrílico debajo de uno de los cabezales de la cafetera. Si se trata de *espresso* cortado doble colocar un vaso *Trophy* de 6 oz.
- Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** Si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
- Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
- Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del espresso:  
**a) Espresso sencillo:** presionar el botón de la taza pequeña.  
**b) Espresso doble:** presionar el botón de la taza mediana.
- Cuando la cafetera haya terminado la extracción retirar la taza o vaso si es doble.
- Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
- Colocar la perilla del *auto-cappuccino* en la posición “LATTE”.
- Colocar una jarra medidora debajo de la salida de vapor y presionar el botón de dispensador manual de vapor hasta colocar una onza de leche si es sencillo y dos onzas si es doble.
- Vaciar la leche en la taza de acrílico o vaso *Trophy* con café.

### 5.1.3. Café americano

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Regular cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café)	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Descafeinado cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo)	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Agua caliente	Cantidad necesaria		
Vaso <i>Trophy</i> y tapa	6 oz	8 oz	12 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso



#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Colocar el vaso del tamaño elegido por el cliente debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
2. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

3. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
4. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:

**a) Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.

**b) Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.

**c) Grande:** presionar el botón de la taza grande.

5. Colocar el vaso debajo de la salida de agua caliente.
6. Presionar el botón programado de agua caliente.
7. Terminar de llenar el vaso de agua hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de agua caliente. Este centímetro libre es muy importante que se respete.
8. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.

**Nota:** las fajillas solamente se colocan a las bebidas grandes ya que no le quedan a los vasos chicos y medianos.

### 5.1.4. Cappuccino

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Cápsula de café Lungo Forte (color café) para regular	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Cápsula de café Lungo Decaffeinato (color rojo) para descafeinado	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Leche (entera, light o deslactosada)	2.5 oz (75 ml)	3 oz (90 ml)	5.5 oz (160 ml)
Vaso <i>Trophy</i>	6 oz	8 oz	12 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso



#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia el vaso como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo en el vaso según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Colocar el vaso del tamaño elegido por el cliente debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
2. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** Si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

3. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
4. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.
  - c) **Grande:** presionar el botón de la taza grande.

5. Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.

**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.

6. Colocar la perilla del *auto-cappuccino* en la posición "CAPPUCCINO".
7. Colocar el vaso debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.

8. Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar la bebida al ras del vaso usando el botón de dispensador manual de vapor.

**Nota:** si el cliente lo solicita, espolvorear canela sobre la bebida.

9. La bebida se entrega sin tapa, la tapa se deberá entregar aparte.

**Nota:** las fajillas solamente se colocan a las bebidas grandes ya que no le quedan a los vasos chicos y medianos.

10. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema auto-cappuccino colocarla en el recipiente con agua.

### 5.1.5. Latte

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	4.5 oz (140 ml)	5.5 oz (160 ml)	8 oz (240 ml)
Vaso <i>Trophy</i> y tapa	6 oz	8 oz	12 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso



#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia el vaso como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Colocar el vaso del tamaño elegido por el cliente debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
2. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** Si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

3. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
4. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.
  - c) **Grande:** presionar el botón de la taza grande.

5. Colocar la manguera del auto-cappuccino en el empaque de leche elegido por el cliente.

**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.

6. Colocar la perilla del auto-cappuccino en la posición “LATTE”.
7. Colocar el vaso debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.

8. Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de vapor.
9. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.  
**Nota:** las fajillas solamente se colocan a las bebidas grandes ya que no le quedan a los vasos chicos y medianos.
10. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema auto-cappuccino colocarla en el recipiente con agua.



### 5.1.6. Moka

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	4 oz (120 ml)	4.5 oz (140 ml)	7.5 oz (230 ml)
Chocolate obscuro o blanco	0.5 oz	1 oz	1.5 oz
Vaso <i>Trophy</i> y tapa	6 oz	8 oz	12 oz
Crema batida	Cantidad necesaria		
Salsa de chocolate	Cantidad necesaria		
Granillo de chocolate	Cantidad necesaria		



#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
*Jigger* (onzero)  
 Cuchara agitador  
 Sifón de crema batida  
 Mamilas

#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia el vaso como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Agregar la porción de chocolate elegido por el cliente (oscuro o blanco) al vaso, del tamaño correspondiente.
2. Colocar el vaso debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si cada cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.
  - c) **Grande:** presionar el botón de la taza grande.
6. Mientras el café está saliendo de la cafetera mezclar con una cuchara agitador para integrar los ingredientes.
7. Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
8. Colocar la perilla del *auto-cappuccino* en la posición “LATTE”.
9. Colocar el vaso debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.
10. Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de vapor.
11. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia.
12. Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema en forma de asterisco.
13. Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.  
**Nota:** las fajillas solamente se colocan a las bebidas grandes ya que no le quedan a los vasos chicos y medianos. No deberá taparse la bebida.  
Es importante que la bebida se entregue inmediatamente y se debe sugerir al cliente revolverlo.
14. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema auto-cappuccino colocarla en el recipiente con agua.

### 5.1.7. Affogato

#### INGREDIENTES

<i>Ristretto Origin India</i> (color gris)	1 cápsula (color gris)
Esencia de amaretto	1 oz (3 <i>push</i> )
Lechera	10 gramos
Helado	1 bola (80 gramos)

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Taza irlandesa



#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Agregar la bola de helado en la taza irlandesa.
2. Colocar la taza debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula de café y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si la cápsula se introduce doblada en la cafetera, puede atorarse y dañar el equipo.

4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la cafetera para el espresso doble (botón de la taza mediana).
6. Agregar el siguiente ingrediente, según el que haya elegido el cliente:
  - a) **Affogato:** Ninguno.
  - b) **Affogato con amaretto:** 1 oz de esencia de amaretto.
  - c) **Affogato con La Lechera:** bañar en forma de *zigzag* la bola de helado con Lechera.

## 5.2. Bebidas frías

### 5.2.1. Café americano

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Regular cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café)	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Descafeinado cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo)	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Agua fría y hielos	Cantidad necesaria		
Vaso Trophy y tapa	6 oz	8 oz	12 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso



#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Agregar hielos en el vaso hasta llenarlo a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
2. Colocar el vaso del tamaño elegido por el cliente debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.
  - c) **Grande:** presionar el botón de la taza grande.
6. Rellenar el vaso con agua de la jarra hasta dejar 1 cm libre. Este centímetro libre es muy importante que se respete.
7. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.

### 5.2.2. Latte

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	3 oz (90 ml)	3 oz (90 ml)	4 oz (120 ml)
Vaso Trophy y tapa	6 oz	8 oz	12 oz
Crema batida	Cantidad necesaria		
Salsa de chocolate	Cantidad necesaria		
Granillo de chocolate	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Sifón de crema batida  
Mamilas

#### Nota:

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia el vaso como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

1. Agregar hielos en el vaso hasta llenarlo a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
2. Colocar el vaso del tamaño elegido por el cliente debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** Si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.



**c) Grande:** presionar el botón de la taza grande.

6. Agregar el tipo de leche elegido por el cliente hasta dejar 1 cm libre en el vaso, se debe servir la leche directamente del *tetrapack*. Este centímetro libre es muy importante que se respete.
7. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.
8. Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema en forma de asterisco.
9. Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate. Esta bebida se entrega sin tapa.
10. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible.

### 5.2.3. Moka

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza	1 pieza	1 pieza
Leche (entera, light o deslactosada).	2.5 oz (75 ml)	2 oz (60 ml)	3.5 oz (100 ml)
Chocolate obscuro o blanco	0.5 oz	1 oz	1.5 oz
Vaso Trophy y tapa	6 oz	8 oz	12 oz
Crema batida	Cantidad necesaria		
Salsa de chocolate	Cantidad necesaria		
Granillo de chocolate	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
 Jarra espumadora  
*Jigger* (onzero)  
 Cuchara agitador  
 Sifón de crema batida  
 Mamilas

#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia el vaso como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual Ingredientes extra para bebidas vigente.

1. Medir la porción de chocolate elegido por el cliente (oscuro o blanco) en un onzero y agregarla a una jarra espumadora usando una cuchara agitador.
2. Colocar la jarra debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si una cápsula se introduce doblada la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.





4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la cafetera dependiendo del tamaño del café:
  - a) **Chico:** presionar el botón de la taza pequeña.
  - b) **Mediano:** presionar el botón de la taza mediana.
  - c) **Grande:** presionar el botón de la taza grande.
6. Mientras el café está saliendo de la cafetera mezclar con una cuchara agitador para integrar los ingredientes.
7. Agregar hielos en el vaso hasta llenarlo a  $\frac{3}{4}$  de su capacidad.
8. Vaciar el contenido de la jarra en el vaso con hielos.
9. Agregar el tipo de leche elegido por el cliente hasta dejar 1 cm libre en el vaso, se debe servir la leche directamente del *tetrapack*. Este centímetro libre es muy importante que se respete.
10. Mezclar los ingredientes con una cuchara agitador.
11. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.
12. Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema en forma de asterisco.
13. Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.  
**Nota:** no se debe colocar la tapa de la bebida.
14. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible.

## 5.3. Bebidas *premium*

### 5.3.1. Cappuccino Bailey's

#### INGREDIENTES

Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza
Leche (entera, light o deslactosada).	2 oz (60 ml)
Licor <i>Bailey's</i>	1 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso

*Jigger* (onzero)

Taza irlandesa



#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia la taza como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar 1 oz de licor *Bailey's* en una taza irlandesa midiéndola con el onzero.
2. Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
3. Colocar la perilla del *auto-cappuccino* en la posición "*CAPPUCCINO*".
4. Colocar la taza debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.
5. Terminar de llenar la taza de leche hasta la parte superior de la oreja usando el botón de dispensador manual de vapor.

6. Colocar la taza debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
7. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
8. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
9. Presionar el botón de la taza mediana de la cafetera.
10. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema *auto-cappuccino* colocarla en el recipiente con agua.

11. Al finalizar la elaboración de esta bebida colocar un recipiente debajo de la salida de café y presionar el botón de taza grande para purgar la salida de café y limpiarla. Desechar el agua que queda en el recipiente. Además limpiar la salida de café con el paño blanco y sanitizante que se encuentra en el área.

### 5.3.2. Latte Bailey's

#### INGREDIENTES

Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	3 oz (90 ml)
Licor <i>Bailey's</i>	1 oz
Crema batida	Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
*Jigger* (onzero)  
 Taza irlandesa  
 Sifón de crema batida



#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia la taza como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar 1 oz de licor *Bailey's* en una taza irlandesa.
2. Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
3. Colocar la perilla del *auto-cappuccino* en la posición "*LATTE*".
4. Colocar la taza debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.
5. Terminar de llenar la taza de leche hasta la mitad de la oreja usando el botón de dispensador manual de vapor.
6. Colocar la taza debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
7. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
8. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
9. Presionar el botón de la taza mediana de la cafetera.

10. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia de la taza.
11. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema auto-cappuccino colocarla en el recipiente con agua.
12. Al finalizar la elaboración de esta bebida colocar un recipiente debajo de la salida de café y presionar el botón de taza grande para purgar la salida de café y limpiarla. Desechar el agua que queda en el recipiente. Además limpiar la salida de café con el paño blanco y sanitizante que se encuentra en el área.

### 5.3.3. Café Irlandés

#### INGREDIENTES

Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza
Agua caliente	Cantidad necesaria
Whisky Johnnie Walker Red Label	1 oz
Crema batida	Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
*Jigger* (onzero)  
Taza irlandesa  
Sifón de crema batida



#### ELABORACIÓN

1. Colocar 1 oz de whisky Johnnie Walker Red Label en una taza irlandesa.
2. Colocar la taza debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la taza mediana de la cafetera.
6. Colocar el vaso debajo de la salida de agua caliente y presionar el botón programado de agua caliente y llenar el vaso de agua hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de agua caliente.
7. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia de la taza.

### 5.3.4. Café Kahlúa

#### INGREDIENTES

Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza
Agua caliente	Cantidad necesaria
Licor <i>Kahlúa</i>	1 oz
Crema batida	Cantidad necesaria

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
*Jigger* (onzero)  
Taza irlandesa  
Sifón de crema batida



#### ELABORACIÓN

1. Colocar 1 oz de licor Kahlúa en una taza irlandesa.
2. Colocar la taza debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula del tipo de café elegido por el cliente (regular o descafeinado) y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.

**Nota:** si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.

4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la taza mediana de la cafetera.
6. Colocar el vaso debajo de la salida de agua caliente y presionar el botón programado de agua caliente y llenar el vaso de agua hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de agua caliente.
7. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia de la taza.



### 5.3.5. Carajillo

#### INGREDIENTES

Cápsula de café <i>Lungo Forte</i> (color café) para regular	1 pieza
Cápsula de café <i>Lungo Decaffeinato</i> (color rojo) para descafeinado	1 pieza
Hielos	1 vaso
Licor 43	1.5 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Vaso *Old fashion*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar 1.5 oz de licor 43 en un vaso old fashion con hielo al ras.
2. Colocar el vaso con licor debajo de uno de los cabezales de la cafetera.
3. Tomar la cápsula de café y presionar las orillas con los dedos para quitar los dobleces.  
**Nota:** si una cápsula se introduce doblada en la cafetera puede atorarse y dañar el equipo.
4. Introducir la cápsula de café en la ranura de la cafetera, no es necesario empujarla simplemente soltarla dentro de la ranura. Es muy importante no empujar la cápsula para no dañar el equipo.
5. Presionar el botón de la taza mediana de la cafetera.

## 5.4. Chocolate

### 5.4.1. Chocolate caliente

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Salsa de chocolate obscuro/blanco	2 oz	2.5 oz	3 oz
Leche (entera, light o deslactosada).	10 oz	13 oz	14 oz
Vaso <i>trophy</i> comanda	12 oz	16 oz	20 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespreso  
Cuchara agitador



#### **Nota:**

La medida de leche es referencia para efectos de inventario, en realidad no se mide en onzas o mililitros se debe respetar el llenado de las bebidas usando como referencia la taza como indica la receta.

#### ELABORACIÓN

1. Agregar 2 oz de chocolate elegido por el cliente (oscuro o blanco) al vaso si es un chocolate chico, 2.5 oz si es mediano y 3 oz si es grande.  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
2. Colocar la manguera del auto-cappuccino en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
3. Colocar la perilla del auto-cappuccino en la posición "LATTE".
4. Colocar el vaso debajo de la salida de vapor y presionar el botón programado de vapor.
5. Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de vapor.
6. Mientras la leche está saliendo de la cafetera mezclar con una cuchara agitador para integrar los ingredientes.
7. Debido a que la temperatura de la leche no es muy alta se tiene que colocar en el horno microondas el vaso. El tiempo que se debe programar depende del tamaño: chico 1.5 min, mediano 2 min y grande 2.5 min.
8. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.

**Nota:** las fajillas solamente se colocan a las bebidas grandes ya que no le quedan a los vasos chicos y medianos.

9. Colocar la leche en refrigeración o en un recipiente con hielo si es posible. La manguera del sistema auto-cappuccino colocarla en el recipiente con agua.

## 5.4.2. Chocolate frío

### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Salsa de chocolate oscuro/blanco	1 oz	1.5 oz	2 oz
Leche (entera, light o deslactosada).	5 oz	5.5 oz	7.5 oz
Hielo	Cantidad necesaria		
Crema batida	Cantidad necesaria		
Granillo de chocolate	Cantidad necesaria		
Salsa de chocolate	Cantidad necesaria		

### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso

Vaso PET

Tapa tipo domo

*Blender*



### ELABORACIÓN

1. Medir en una jarra medidora 5 oz de leche fría si el chocolate es chico, 5.5 oz si es mediano o 7.5 oz si es grande y colocar la leche en el vaso de la *blender*.
2. Agregar 1 oz de salsa de chocolate (oscuro o blanco) si el chocolate es chico, 1.5 oz si es mediano y 2 oz si es grande.

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

3. Colocar tapa del vaso de la *blender* y oprimir el botón "5" para mezclar el chocolate con la leche.
4. Tomar el vaso PET del tamaño correspondiente.
5. Servir hielos en el vaso PET comanda hasta dejar 1 cm libre.
6. Verter el chocolate del vaso de la *blender* al vaso de PET con hielos.
7. Con ayuda del sifón, agregar crema batida dando únicamente dos vueltas a la circunferencia del vaso.
8. Tomar la mamila con salsa de chocolate y servir sobre la crema en forma de asterisco.
9. Tomar la mamila con granillo de chocolate y espolvorearlo sobre la crema y la salsa de chocolate.
10. Colocar una tapa tipo domo del tamaño correspondiente al vaso.

**Nota:** si el cliente desea su bebida sin decorado, entregarla con tapa PET tipo plana.

## 5.5. Frappés

### 5.5.1. *Frappé*

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
	60 g	60 g	76 g
Polvo base para <i>frappé</i>	cuchara amarilla	cuchara amarilla	cuchara roja
Leche	3 oz.	4 oz	5 oz.
Agua	1 oz.	1 oz.	1 oz.
Hielo	12 oz.	16 oz.	20 oz.
Crema batida	Cantidad necesaria		
Granillo	Cantidad necesaria		
Salsa de chocolate	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

<i>Blender</i>	Vaso PET comanda
Espátula miserable	Taza de hielo (12, 16 y 20 oz)
Cucharas medidoras (amarilla/roja)	Sifón de crema batida



#### ELABORACIÓN

- Servir en el vaso de la blender 3 oz de leche si el *frappé* es chico, 4 oz si es mediano, o 5 oz si es grande (1 *push* del sifón equivale a 1 onza se debe presionar el sifón hasta el fondo para servir una onza completa).  
**Nota:** En caso de que el cliente haya solicitado un tipo de leche que no se encuentra en sifón, servirla en una jarra medidora y agregarla al vaso de la *blender*.
- Agregar 60 g (cuchara amarilla) de polvo base si el *frappé* es chico o mediano, o 76 g (cuchara roja) si es grande.
- Agregar 1 oz de agua (1 *push* hasta el fondo en el sifón de agua).  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
- Agregar con las tazas correspondientes, 12 oz de hielo (taza chica) si el *frappé* es chico, 16 oz (taza mediana) si es mediano, o 20 oz (taza grande) si es grande.
- Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base y oprimir el botón "5".
- Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET correspondiente dejando 1 cm libre. La espátula miserable se encuentra en un recipiente con agua y sanitizante #16L.
- Agregar crema batida formando una espiral dando 2 vueltas a la circunferencia.
- Decorar la bebida de acuerdo al *frappé* que se esté elaborando:

- a) Si el *frappé* es de M&M's, agregar 10 g de M&M's sobre la crema batida.
  - b) Para el resto de los *frappés*, agregar salsa de chocolate sobre la crema batida en forma de asterisco y después espolvorear granillo de chocolate.
  - c) Si el *frappé* es de Carlos V, agregarle una barrita de chocolate Carlos V como decoración sobre la crema batida y el granillo.
  - d) Si el *frappé* es de cajeta Coronado, agregar caramelo sobre la crema batida.
  - e) Si el *frappé* es de Cookies & Cream, agregarle una galleta Oreo como decoración sobre la crema batida y el granillo.
9. Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente.
- Nota:** si el cliente desea su bebida sin decorado, entregarla con tapa PET tipo plana.



## 5.6. Varios

### 5.6.1. Smoothie

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de frutas para smoothies	4 oz	4 oz	5 oz
Agua	2 oz.	2 oz.	3 oz.
Hielo	12 oz + 1 cuchara roja	16 oz + 1 cuchara roja	20 oz + 1 cuchara roja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Blender*

Espátula miserable

Vaso PET comanda

Taza de hielo (12, 16 y 20 oz)

Cuchara medidora roja



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso de la *blender* y servir 2 oz de agua fría si el *smoothie* es chico o mediano y 3 oz si es grande. Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con agua equivale a 1 oz.
2. Tomar el vaso de la *blender* y servir el concentrado elegido por el cliente, 4 oz si la bebida es chica o mediana y 5 oz si es grande.

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente. El *push* debe presionarse hasta el fondo.

3. Agregar con las tazas correspondientes, 12 oz de hielo (taza chica) si el *smoothie* es chico, 16 oz (taza mediana) si es mediano, o 20 oz (taza grande) si es grande.
4. Colocar una cuchara roja de hielo para todos los tamaños es lo mismo.
5. Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base y oprimir el botón "5".
6. Con ayuda de una espátula miserable, verter el contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET comanda correspondiente dejando 1 cm libre. La espátula miserable se encuentra en un recipiente con agua y sanitizante #16L.
7. Colocar una tapa PET plana del tamaño correspondiente al vaso.

## 5.6.2. Chamoyada

### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Concentrado de frutas para <i>smoothies</i>	4 oz	4 oz	5 oz
Agua	2 oz.	2 oz.	3 oz.
Hielo	12 oz + 1 cuchara roja	16 oz + 1 cuchara roja	20 oz + 1 cuchara roja
Chamoy líquido		2 oz.	
Chile piquín		Cantidad suficiente	

### MATERIAL DE TRABAJO

*Blender*

Espátula miserable

Vaso PET comanda

Taza de hielo (12, 16 y 20 oz)

*Jigger* (onzero)



### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso de la *blender* y servir 2 oz de agua fría si el la chamoyada es chica o mediana y 3 oz si es grande. Un *push* desde arriba hasta abajo del sifón del recipiente con agua equivale a 1 oz.
2. Tomar el vaso de la *blender* y servir el concentrado mango chamoy, 4 oz si la bebida es chica o mediana y 5 oz si es grande.

**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.

3. Agregar con las tazas correspondientes, 12 oz de hielo (taza chica) si la chamoyada es chica, 16 oz (taza mediana) si es mediana, o 20 oz (taza grande) si es grande.
4. Colocar una cuchara roja de hielo para todos los tamaños es lo mismo.
5. Tapar el vaso de la *blender*, colocarlo en la base y oprimir el botón "5".
6. Con ayuda de una espátula miserable, verter la mitad del contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET.
7. Agregar 1 oz de chamoy líquido en la primera mitad del contenido.
8. Agregar chile piquín sobre el chamoy líquido.
9. Con ayuda de una espátula miserable, verter el resto del contenido del vaso de la *blender* en el vaso PET.
10. Agregar nuevamente 1 oz de chamoy líquido en la segunda mitad del contenido.
11. Agregar chile piquín sobre el chamoy líquido.

12. Colocar una tapa PET plana del tamaño correspondiente al vaso.

## 5.7. Té

### 5.7.1. Té de sabor caliente

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Esencia de té	1.5 oz	2 oz	2.5 oz
Agua caliente	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Vaso trophy y tapa



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso Trophy del tamaño correspondiente.  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
2. Servir 1.5 oz (6 *push*) de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz (8 *push*) si es mediana o 2.5 oz (10 *push*) si es grande.
3. Colocar el vaso debajo de la salida de agua caliente.
4. Presionar el botón programado de agua caliente.
5. Terminar de llenar el vaso de agua hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de agua caliente.
6. Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.
7. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.

### 5.7.2. Té de sabor frío

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Esencia de té	1.5 oz	2 oz	2.5 oz
Hielo	Cantidad necesaria		
Agua caliente	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

Vaso *trophy* y tapa



#### ELABORACIÓN

1. Servir hielos en el vaso PET hasta dejar 1 cm libre.
2. Servir 1.5 oz (6 *push*) de la esencia de té elegida por el cliente si la bebida es chica, 2 oz (8 *push*) si es mediana o 2.5 oz (10 *push*) si es grande.  
**Nota:** Si el cliente ordenó un ingrediente extra, agregarlo según las cantidades establecidas.
3. Agregar agua de la jarra al vaso con la esencia hasta dejar 1 cm libre.
4. Mientras se está agregando el agua se debe usar la cuchara agitador para mezclar los ingredientes.
5. Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente al vaso.

### 5.7.3. Chai latte caliente

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Esencia de té <i>chai</i>	2 oz	2.5 oz	3 oz
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	10.5 oz	13.5 oz.	14.5 oz.

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Vaso *Trophy* comanda  
Cuchara agitador  
*Jigger* (onzero)



#### ELABORACIÓN

- Servir en un vaso Trophy 2 oz (8 *push*) de esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2.5 oz (10 *push*) si es mediana o 3 oz (12 *push*) si es grande.  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
- Colocar la manguera del *auto-cappuccino* en el empaque de leche elegido por el cliente.  
**Nota:** la leche se debe encontrar en refrigeración o en un recipiente con hielo para mantenerla fría y que el espumado o cremado sea el correcto.
- Colocar la perilla del auto-cappuccino en la posición “LATTE”.
- Colocar el vaso debajo de la salida de vapor.
- Presionar el botón programado de vapor.
- Terminar de llenar el vaso de leche hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de vapor.
- Mientras la leche está saliendo de la cafetera mezclar con una cuchara agitador para integrar los ingredientes.
- Colocar un onzero debajo de la salida de agua de la cafetera y presionar el botón de dispensador manual de agua caliente hasta servir 1 oz.
- Verter el agua caliente del onzero en el vaso Trophy del tamaño elegido por el cliente.
- Debido a que la temperatura de la leche no es muy alta se tiene que colocar en el horno microondas el vaso. El tiempo que se debe programar depende del tamaño: chico 1.5 min, mediano 2 min y grande 2.5 min.
- Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.
- Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.



### 5.7.4. Chai latte frío

#### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Esencia de té	1.5 oz	2 oz	2.5 oz
Leche (entera, <i>light</i> o deslactosada).	5 oz.	5.5 oz.	7 oz.
Hielos	Cantidad necesaria		

#### MATERIAL DE TRABAJO

Vaso PET comanda  
Cuchara agitador



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso PET comanda.  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
2. Servir hielos en el vaso PET hasta dejar 1 cm libre.
3. Servir en el vaso Trophy 1.5 oz (6 *push*) de esencia de té *chai* si la bebida es chica, 2 oz (8 *push*) si es mediana o 2.5 oz (10 *push*) si es grande.
4. Servir en vaso PET 5 oz de leche fría si el té es chico, 5.5 oz si es mediano o 7 oz si es grande.
5. Mezclar con una cuchara agitador para integrar los ingredientes.
6. Colocar una tapa PET del tamaño correspondiente al vaso.

### 5.7.5. Té Dammann

#### INGREDIENTES

Agua caliente	Cantidad necesaria
Té	1 bolsa

#### MATERIAL DE TRABAJO

Cafetera Nespresso  
Vaso trophy y tapa



#### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso Trophy.  
**Nota:** si el cliente ordenó un ingrediente extra agregarlo según las cantidades establecidas en el apoyo visual **Ingredientes extra para bebidas** vigente.
2. Colocar el vaso debajo de la salida de agua caliente.
3. Presionar el botón programado de agua caliente.
4. Terminar de llenar el vaso de agua hasta dejar 1 cm libre usando el botón de dispensador manual de agua caliente.
5. Tomar una fajilla y colocarla en la parte inferior del vaso.
6. Colocar la tapa del tamaño correspondiente al vaso.
7. Entregar el vaso con agua caliente y la bolsa de té aparte.

## 6. Bebidas de bar

## **6.1. Bebidas no alcohólicas**

### 6.1.1. Conga

#### INGREDIENTES

Jugo de toronja	4 oz
Jugo de naranja	3 oz
Granadina	1 ½ oz
Naranja fresca	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Cuchillo chef verde para verduras  
Tabla verde para verduras

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo de la naranja en la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. Llenar  $\frac{3}{4}$  de vaso con hielo.
2. Agregar los jugos.
3. Agregar granadina lentamente, para que asiente el fondo del vaso.
4. Decorar con una rodaja de naranja en el borde del vaso.

## 6.1.2. Limonada

### INGREDIENTES

Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	1 ½ oz
Limón fresco	1 rodaja

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

Cuchillo chef verde para verduras

Tabla verde para verduras

### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma de la naranja.

### ELABORACIÓN

1. Llenar  $\frac{3}{4}$  de vaso con hielo.
2. Mezclar jugo y jarabe.
3. Agregar agua mineral o natural.
4. Decorar con una rodaja de limón al borde del vaso.

### 6.1.3. Naranjada

#### INGREDIENTES

Jugo de naranja	4 oz
Jarabe natural	1 ½ oz
Naranja fresca	1 <i>twist</i>

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para verduras  
Tabla verde para verduras

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel de la naranja y cortarla en forma de tira.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. Llenar  $\frac{3}{4}$  de vaso con hielo.
2. Mezclar jugo y jarabe.
3. Agregar agua mineral o natural.
4. Decorar con un *twist* de naranja sobre el borde del vaso.

### 6.1.4. Piñada

#### INGREDIENTES

Jugo de piña	4 oz
Crema de coco	2 oz
Leche evaporada	2 oz
Cereza	1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Blender*

#### CRISTALERIA

Vaso Copa globo  
Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir la totalidad del mismo.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Licuar todos los ingredientes al menos 30 segundos hasta incorporar y que los hielos hayan sido triturados por completo.  
**Nota:** La consistencia final debe ser espesa y sin trozos grandes de hielo.
4. Vaciar el contenido en una copa globo.
5. Decorar con una cereza dentro de la copa.



## 6.2. Cocteles *frappeados*

### 6.2.1. Daiquirí fresa

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Mermelada de fresa	30 g
Granadina	½ oz
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Blenders*

#### CRISTALERIA

*Copa Martini*  
*Vaso High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar tres hojas del manojito de la menta.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el ron, la mermelada de fresa y la granadina dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa *Martini*.
6. Decorar con las tres hojas de menta.

## 6.2.2. Daiquirí limón

### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	½ oz
Menta fresca	3 hojas

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Blenders*

### CRISTALERIA

*Copa Martini*  
*Vaso High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

### PREELABORACIÓN

1. Cortar tres hojas del manojito de la menta.

### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el ron, el jugo de limón y el jarabe natural dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa *Martini*.
6. Decorar con las tres hojas de menta.

### 6.2.3. Daiquirí mango-chamoy

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Concentrado mango-chamoy	1 oz
Jarabe natural	½ oz
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Blenders*

#### CRISTALERIA

*Copa Martini*  
*Vaso High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Vaciar el contenido en el *blenders*.
3. Agregar el ron, el concentrado de mango-chamoy y el jarabe natural dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa *Martini*.
6. Decorar con las tres hojas de menta.

### 6.2.4. Daiquirí zarzamora

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Mermelada de zarzamora	30 g
Granadina	½ oz
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Blenders*

#### CRISTALERIA

*Copa Martini*  
*Vaso High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Vaciar el contenido en el *blenders*.
3. Agregar el ron, la mermelada de zarzamora y la granadina dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa *Martini*.
6. Decorar con las tres hojas de menta.

## 6.3. Piñas coladas

### 6.3.1. Piña colada

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Jugo de piña	3 oz
Crema de coco	2 oz
Leche evaporada	2 oz
Cereza	1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

*Blender*

#### CRISTALERIA

Vaso Copa globo

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir la totalidad del mismo.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el ron, la crema de coco, la leche evaporada y el jugo de piña dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa globo.
6. Decorar con una cereza dentro de la copa.

### 6.3.2. Amaretto

#### INGREDIENTES

Amaretto	1 ½ oz
Jugo de piña	3 oz
Crema de coco	2 oz
Leche evaporada	2 oz
Manzana fresca	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

*Blender*

Cuchillo chef verde para verduras

Tabla verde para verduras

#### CRISTALERIA

Vaso Copa globo

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Quitar el centro de la manzana.
2. Cortar en ocho partes en forma de gajo la manzana en la tabla.
3. Colocar la manzana cortada en agua con unas gotas de limón hasta el momento del servicio.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir la totalidad del mismo.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el amaretto, la crema de coco, la leche evaporada y el jugo de piña dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa globo.
6. Decorar con una rodaja de manzana en el borde de la copa.



### 6.3.3. Midori

#### INGREDIENTES

Midori	1 ½ oz
Jugo de piña	3 oz
Crema de coco	2 oz
Leche evaporada	2 oz
Manzana fresca	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

*Blender*

Cuchillo chef verde para verduras

Tabla verde para verduras

#### CRISTALERIA

Vaso Copa globo

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Quitar el centro de la manzana.
2. Cortar en ocho partes en forma de gajo la manzana en la tabla.
3. Colocar la manzana cortada en agua con unas gotas de limón hasta el momento del servicio.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir la totalidad del mismo.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el midori, la crema de coco, la leche evaporada y el jugo de piña dentro del *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa globo.
6. Decorar con una rodaja de manzana en el borde de la copa.

### 6.3.4. *Kalhúa*

#### INGREDIENTES

<i>Kalhúa</i>	1 ½ oz
Jugo de piña	3 oz
Crema de coco	2 oz
Leche evaporada	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
*Blender*

#### CRISTALERIA

Vaso Copa globo  
Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir la totalidad del mismo.
2. Vaciar el hielo en el *blenders*.
3. Agregar el *Kalhúa*, la crema de coco, la leche evaporada y el jugo de piña en el *blenders*.
4. Licuar los ingredientes.
5. Vaciar el contenido en una copa globo.

## 6.4. Cocteles mezclados

### 6.4.1. Alfonso XIII

#### INGREDIENTES

*Kahlúa* 1 ½ oz

Leche evaporada 1 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *Low ball*/Copa *cognac*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en la copa *cognac* hasta cubrir ¾ de ésta.
2. Agregar ingredientes y mezclar.

## 6.4.2. Paloma

### INGREDIENTES

Tequila	1 ½ oz
Refresco de toronja	6 oz
Limón	½ oz
Sal	Una pizca
Limón fresco	1 rodaja

### MATERIAL DE TRABAJO

Escarchador  
*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

### ELABORACIÓN

1. Escarchar con sal el vaso *High ball*.
2. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
3. Agregar sal y limón, revolver.
4. Agregar el tequila.
5. Llenar el vaso con el refresco de toronja.
6. Decorar con una rodaja de limón en el borde del vaso.

### 6.4.3. Paris de noche

#### INGREDIENTES

Brandy o <i>cognac</i>	1 ½ oz
Refresco de cola	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

#### CRISTALERIA

Copa *cognac*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en la copa *cognac* hasta cubrir 2/3 partes de ésta.
2. Agregar Brandy o *cognac*.
3. Llenar vaso con refresco de cola hasta 1 centímetro del tope de vaso.

**Nota:** El CO<sub>2</sub> del jarabe de refresco de cola debe estar bien cargado, para que al llenarse el vaso la presión sea la adecuada para la bebida.

#### 6.4.4. *Vodka tonic*

##### INGREDIENTES

<i>Vodka</i>	1 ½ oz
Agua mineral quina	Cantidad suficiente
Limón fresco	1 <i>twist</i>

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

##### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

##### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 3/4 partes de éste.
2. Agregar *vodka* y llenar vaso de agua quina hasta 1 centímetro del tope del vaso.
3. Dejar un *twist* de limón dentro del coctel.

### 6.4.5. Acapulco

#### INGREDIENTES

Tequila	1 ½ oz
Jugo de naranja	5 oz
Granadina	½ oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el tequila.
3. Agregar el jugo de naranja.
4. Agregar en forma de hilo la granadina sobre los hielos.



### 6.4.6. *Grave bull*

#### INGREDIENTES

Tequila 1 ½ oz

Kahlúa 1 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el tequila.
3. Agregar el Kahlúa.

### 6.4.7. *Bloody tequila*

#### INGREDIENTES

Tequila	1 ½ oz
Refresco de toronja	6 oz
Salsa tabasco	2 <i>dash</i>
Limón	½ oz
Sal	Una pizca
Limón fresco	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el tequila.
3. Agregar el resto de los ingredientes.
4. Decorar con una rodaja de limón sobre el borde del vaso.

### 6.4.8. Spring lemonade

#### INGREDIENTES

<i>Vodka</i>	1 ½ oz
Menta fresca	3 g
Sprite	Cantidad suficiente
Hojas de menta	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el vodka.
3. Agregar la menta.
4. Terminar de llenar vaso con Sprite.
5. Colocar con las tres hojas de menta para decorar.

### 6.4.9. *Bloody Mary*

#### INGREDIENTES

<i>Vodka</i>	1 ½ oz
Clamato	6 oz
Salsa inglesa	1 <i>dash</i>
Jugo de limón	½ oz
Sal	2 g
Limón fresco	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el *vodka*.
3. Agregar el resto de los ingredientes.
4. Decorar con una rodaja de limón sobre el borde del vaso.

### 6.4.10. Tom Collins

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 ½ oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	1 oz
Limón fresco	2 rodajas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar la ginebra.
3. Agregar dos rodajas de limón dentro del vaso.
4. Agregar jugo de limón y el jarabe natural, revolver.
5. Terminar de llenar el vaso con agua mineral.

### 6.4.11. Paraíso

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 ½ oz
Cognac	½ oz
Jugo de naranja	3 oz
Naranja fresca	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo de la naranja sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma de la naranja.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar la ginebra y el *cognac*.
3. Agregar jugo de naranja hasta cubrir 2/3 del vaso.
4. Colocar una rodaja de naranja en el borde del vaso.
5. Colocar un popote partido por la mitad y servir.

### 6.4.12. Long island iced tea

#### INGREDIENTES

Ginebra	½ oz
Ron blanco	½ oz
Tequila	½ oz
Vodka	½ oz
Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	1 oz
Refresco de cola	Cantidad suficiente
Limón fresco	2 rodajas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1.5 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar dos rodajas de limón dentro del vaso.
3. Agregar el ron, tequila, vodka, jugo de limón y jarabe natural dentro del vaso.
4. Terminar de llenar el vaso con refresco de cola.

### 6.4.13. Chileno Daisy

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 ½ oz
Cointreau	1 oz
Jarabe natural	1 oz
Jugo de limón	½ oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 1 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar la ginebra y el *cointreau*.
3. Agregar el jarabe natural y el jugo de limón.
4. Terminar de llenar con agua mineral.
5. Decorar con las tres hojas de menta fresca.



#### 6.4.14. *Mai Tai*

##### INGREDIENTES

Ron blanco	1 oz
Ron añejo	½ oz
<i>Cointreau</i>	½ oz
Agua mineral	6 oz
Granadina	1 oz
Jugo de limón	½ oz
Cereza	1 pieza
Menta fresca	3 hojas

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

##### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



##### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el ron blanco, el ron añejo y el *cointreau*.
3. Llenar el vaso con agua mineral.
4. Agregar la granadina lentamente sobre los hielos.
5. Agregar el jugo de limón.
6. Colocar un popote partido por la mitad y servir.
7. Decorar con hojas de menta y una cereza dentro del vaso.

### 6.4.15. *Blue hawaii*

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
<i>Curaçao</i> azul	½ oz
Jugo de naranja	3 oz
Jugo de piña	3 oz
Naranja fresca	1 rodaja
Cereza	1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo de la naranja sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.5 cm a lo largo, siguiendo la forma de la naranja.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el ron, el jugo de piña y el jugo de naranja, revolver.
3. Agregar el *curaçao* azul lentamente sobre los hielos.
4. Decorar con una rodaja de naranja sobre el borde del vaso.
5. Colocar una cereza dentro del vaso.

### 6.4.16. Coctel bacardi

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Granadina	1 oz
Jugo de limón	½ oz
Limón fresco	2 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el ron, la granadina y el jugo de limón, revolver.
3. Decorar con unas rodajas de limón dentro del vaso.

### 6.4.17. Mojito

#### INGREDIENTES

Ron blanco	1 ½ oz
Jarabe natural	1 oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Menta fresca	10 hojas
Jugo de limón	1 oz
Limón fresco	1 rodaja

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *old fashion*

Caballito



Tiempo de preparación 2 min

#### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

#### ELABORACIÓN

1. En un vaso *High ball* colocar la menta fresca.
2. Con la ayuda de un caballito triturar la menta.
3. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 1/3 de éste.
4. Agregar el jugo de limón y revolver.
5. Agregar el jarabe natural y verter el agua natural hasta cubrir 2/3 partes del vaso.
6. Decorar con una rodaja de limón sobre el borde del vaso.

### 6.4.18. Cognac ginger

#### INGREDIENTES

<i>Cognac</i>	1 ½ oz
<i>Ginger ale</i>	3 oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

#### CRISTALERIA

*Vaso Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar *cognac*.
3. Agregar las hojas de menta fresca dentro del vaso como decoración.
4. Agregar el *ginger ale*.
5. Terminar de llenar el vaso con agua mineral.

### 6.4.19. Cognac Berry

#### INGREDIENTES

Cognac	1 ½ oz
Jugo de arándano	3 oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Cereza	1 pieza
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar *cognac*.
3. Agregar el jugo de arándano.
4. Terminar de llenar el vaso con agua mineral.
5. Decorar con una cereza y las tres hojas de menta fresca dentro del vaso.

## 6.4.20. Niebla

### INGREDIENTES

Mezcal	1 ½ oz
Jugo de arándano	3 oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Menta fresca	3 hojas

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

### CRISTALERIA

*Vaso High ball*



### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el mezcal, las hojas de menta y el jugo de arándano.
3. Terminar de llenar el vaso con el agua mineral.

### 6.4.21. *Bloody heart*

#### INGREDIENTES

Mezcal	1 ½ oz
Clamato	6 oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tira sobre la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el mezcal.
3. Agregar el resto de los ingredientes.
4. Colocar el *twist* de limón sobre el borde del vaso.



## 6.4.22. Vuela vuela

### INGREDIENTES

Mezcal	1 ½ oz
Granadina	1 oz
Jugo de naranja	5 oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tira sobre la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el mezcal y el jugo de naranja.
3. Servir la granadina lentamente sobre los hielos.
4. Decorar con un *twist* de limón.

### 6.4.23. Místico

#### INGREDIENTES

Mezcal	1 ½ oz
Jugo de piña	1 oz
Jarabe natural	5 oz
Refresco de toronja	Cantidad suficiente
Naranja fresca	1 <i>twist</i>

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*



Tiempo de preparación 1 min

#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel de la naranja y cortarla en forma de tira sobre la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el mezcal, el jugo de piña y el jarabe natural.
3. Terminar de llenar el vaso con refresco de toronja.
4. Decorar con un *twist* de naranja.

### 6.4.24. Menta Julepe

#### INGREDIENTES

<i>Whisky</i>	1 ½ oz
<i>Ginger ale</i>	1 oz
Agua mineral	4 oz
Menta fresca	3 hojas

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *Old fashion*

Caballito



Tiempo de preparación 2 min

#### ELABORACIÓN

1. En un vaso *High ball* colocar la menta fresca.
2. Con la ayuda de un caballito triturar la menta.
3. Colocar hielo en el vaso *Old fashion* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
4. Agregar el whisky y el ginger ale.
5. Agregar el jarabe natural y verter el agua natural hasta cubrir 2/3 partes del vaso.

### 6.4.25. Submarino

#### INGREDIENTES

Cerveza clásica	1 pieza
Tequila	1 ½ oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*

#### CRISTALERIA

Cabaillo  
Tarro para cerveza



#### ELABORACIÓN

1. Llenar el caballito con tequila.
2. Colocar el tarro de cerveza boca abajo sobre el caballito.
3. Voltear el tarro rápidamente procurando que no se derrame el tequila (el caballito debe quedar boca abajo dentro del tarro).
4. Llenar el tarro con la cerveza.

## 6.4.26. Arena

### INGREDIENTES

Cerveza clásica	1 pieza
Jugo de piña	4 oz

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

### CRISTALERIA

Tarro para cerveza



### ELABORACIÓN

1. Servir el jugo de piña dentro del tarro.
2. Agregar la cerveza hasta llenar el tarro.

### 6.4.27. Bull

#### INGREDIENTES

Cerveza clásica	1 pieza
Ginebra	½ oz
Ron blanco	½ oz
<i>Cointreau</i>	½ oz
Jarabe natural	1 oz
Jugo de limón	½ oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

#### CRISTALERIA

Tarro para cerveza



#### ELABORACIÓN

1. Servir dentro del tarro la ginebra, el ron, el *cointreau*, el jarabe natural y el jugo de limón.
2. Terminar de llenar el tarro con la cerveza.

## 6.4.28. Sangría

### INGREDIENTES

Vino tinto	3 oz
Jarabe natural	1 oz
Jugo de limón	1 oz
Agua mineral	Cantidad suficiente
Limón fresco	3 rodajas

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



### PREELABORACIÓN

1. Cortar el extremo del limón sobre la tabla.
2. Cortar las rodajas necesarias de 0.3 cm a lo largo, siguiendo la forma del limón.

### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo en el vaso *High ball* hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el jugo de limón, el jarabe natural y el vino tinto. Revolver.
3. Agregar las rodajas de limón dentro del vaso.
4. Terminar de llenar el vaso con agua mineral.

## 6.4.29. Cosmopolitan

### INGREDIENTES

<i>Vodka</i>	1 ½ oz
<i>Cointreau</i>	½ oz
Jugo de arándano	6 oz
Jugo de limón	½ oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales

### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma tirita.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar la decoración.

### ELABORACIÓN

1. En un vaso *High ball* colocar hielo hasta cubrir 2/3 partes de éste.
2. Agregar el *vodka*.
3. Agregar el *cointreau*.
4. Agregar el jugo de arándano.
5. Agregar el jugo de limón.
6. Decorar con un *twist* de limón.



## 6.5. Spritzer

### 6.5.1. Blanco

#### INGREDIENTES

Vino blanco	2 oz
Sprite	3 oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

#### CRISTALERIA

Copa para vino tinto



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tiritas en la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. En una copa para vino tinto servir el vino.
2. Terminar de llenar la copa con Sprite.
3. Decorar con un *twist* de limón en el borde de la copa.

## 6.5.2. Tinto

### INGREDIENTES

Vino tinto	3 oz
Sprite	3 oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

Cuchillo chef verde para vegetales

Tabla verde para vegetales

### CRISTALERIA

Copa para vino tinto



Tiempo de preparación 2 min

### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tira en la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

### ELABORACIÓN

1. En una copa para vino tinto servir el vino.
2. Terminar de llenar la copa con Sprite.
3. Decorar con un *twist* de limón en el borde de la copa.

## 6.6. Cocteles agitados

### 6.6.1. *Better sidecar*

#### INGREDIENTES

<i>Whiskey</i>	1 oz
<i>Cointreau</i>	½ oz
Jugo de naranja	3 oz
Jugo de limón	½ oz
Naranja fresca	1 <i>twist</i>
Azúcar	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales  
Escarchador  
Coctelera

#### CRISTALERIA

Copa *Martini*



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel de la naranja y cortarlo en forma de tira en la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta la mitad de la coctelera.
2. Agregar el whiskey, el *cointreau*, el jugo de naranja y el jugo de limón.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Escarchar la copa con azúcar.
5. Verter el contenido de la coctelera en una copa *martini* cuidando que ningún hielo se pase a la copa.
6. Decorar con un *twist* de naranja sobre el borde de la copa.

### 6.6.2. *Whiskey sour*

#### INGREDIENTES

<i>Whiskey</i>	1 ½ oz
Jugo de limón	1 oz
Jarabe natural	1 oz
Cereza	1 pieza

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger (onzero)*  
*Coctelera*

#### CRISTALERIA

*Copa Martini*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar el whiskey, el jugo de limón y el jarabe natural.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Verter el contenido de la coctelera en una copa *martini* cuidando de que ningún hielo se pase a la copa.
5. Decorar con una cereza dentro de la copa.

### 6.6.3. Manhattan

#### INGREDIENTES

<i>Whiskey</i>	1 ½ oz
<i>Vermouth</i>	1 ½ oz
Limón fresco	1 <i>twist</i>

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales  
Coctelera

#### CRISTALERIA

Copa *Martini*



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tira en la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

#### ELABORACIÓN

1. Agregar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar el *whiskey*.
3. Agregar el *vermouth*.
4. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
5. Verter el contenido (excepto el hielo) de la coctelera en una copa *martini*.
6. Decorar con un *twist* de limón sobre el borde de la copa.

#### 6.6.4. Sidecar

##### INGREDIENTES

<i>Cognac</i>	1 oz
<i>Cointreau</i>	½ oz
Jugo de naranja	3 oz
Jugo de limón	½ oz
Naranja fresca	1 <i>twist</i>
Azúcar	Cantidad suficiente

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Cuchillo chef verde para vegetales  
Tabla verde para vegetales  
Escarchador  
Coctelera

##### CRISTALERIA

Copa *Martini*



Tiempo de preparación 2 min

##### PREELABORACIÓN

1. Quitar la piel del limón y cortarlo en forma de tira en la tabla.
2. Con la ayuda de las manos enroscarlo.
3. Reservar para la decoración.

##### ELABORACIÓN

1. Agregar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar el *cognac*, el *cointreau*, el jugo de naranja y el jugo de limón.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Escarchar la copa con azúcar.
5. Verter el contenido (excepto el hielo) de la coctelera en una copa *martini*.
6. Decorar con un *twist* de naranja sobre el borde de la copa.



### 6.6.5. *Blue citrus*

#### INGREDIENTES

<i>Vodka</i>	1 ½ oz
Saborizante VIP blue Curaço G.	1 oz
Agua quina G.	1 oz
Jugo de limón	½ oz
Limón fresco	1 twist

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir  $\frac{3}{4}$  partes de un vaso *High ball*.
2. Verter el *vodka* en el vaso.
3. Agregar el curaço azul, jugo de limón y terminar de llenar con agua quina.
4. Decorar con un *twist* de limón.

## 6.7. Martinis

### 6.7.1. Clásico

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 ½ oz
Vermouth	1 oz
Aceituna	2 piezas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Coctelera

#### CRISTALERIA

Copa *Martini*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar la ginebra.
3. Agregar el *vermouth*.
4. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
5. Verter el contenido de la coctelera (excepto el hielo) en una copa *martini*.
6. Decorar con las aceitunas dentro de la copa.

## 6.7.2. Cosmopolitan

### INGREDIENTES

Ginebra	1 oz
<i>Vermouth</i>	½ oz
Concentrado de frutas tropicales	½ oz
Jugo de arándano	½ oz
Granadina	½ oz
Cereza	1 piezas

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Coctelera

### CRISTALERIA

Copa *Martini*



Tiempo de preparación 2 min

### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar la ginebra, el *vermouth*, el concentrado de frutas tropicales, el jugo de arándano y la granadina.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Verter el contenido de la coctelera (excepto el hielo) en una copa *martini*.
5. Decorar con una cereza dentro de la copa.

### 6.7.3. Espresso

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 oz
Vermouth	½ oz
Café espresso	1 shot
Jarabe de chocolate blanco	½ oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Coctelera  
Cafetera Nespresso

#### CRISTALERIA

Copa *Martini*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar la ginebra, el *vermouth*, un *shot* de café *espresso* y jarabe de chocolate blanco.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Escarchar la copa con azúcar.
5. Verter el contenido de la coctelera (excepto el hielo) en una copa *martini*.

### 6.7.4. Velvet

#### INGREDIENTES

Ginebra	1 oz
Vermouth	½ oz
Jarabe natural	1 oz
Midori	½ oz
Manzana fresca	1 gajo

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Coctelera  
Cuchillo chef verde para verduras  
Tabla verde para verduras

#### CRISTALERIA

Copa *Martini*



#### PREELABORACIÓN

1. Quitar el centro de la manzana.
2. Cortar en ocho partes en forma de gajo la manzana en la tabla.
3. Colocar la manzana cortada en agua con unas gotas de limón hasta el momento del servicio.

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo hasta cubrir la mitad de la coctelera.
2. Agregar la ginebra, el *vermouth*, el jarabe natural y el midori.
3. Cerrar la coctelera y agitar durante 30 segundos.
4. Verter el contenido de la coctelera (excepto el hielo) en una copa *martini*.
5. Decorar con un gajo de manzana sobre el borde de la copa.

## 6.8. Margaritas

### 6.8.1. Tradicional

#### INGREDIENTES

Tequila	1 oz
Cointreau	½ oz
Jugó de limón	½ oz
Sal	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
*Blender*  
Escarchador  
Popote

#### CRISTALERIA

Copa margarita 3 oz  
Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo al ras en una copa margarita y vaciar el contenido en el *blender*.
2. Agregar el resto de los ingredientes y licuar.
3. Escarchar la copa con sal.
4. Vaciar el contenido en una copa margarita.
5. Colocar un popote cortado por la mitad.



### 6.8.2. Mango-chamoy

#### INGREDIENTES

Tequila	1 oz
Cointreau	½ oz
Concentrado mango-chamoy	3 oz
Chile piquín	Cantidad suficiente

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
*Blender*  
Escarchador  
Popote

#### CRISTALERIA

Copa margarita 3 oz  
Vaso *High ball*



Tiempo de preparación 2 min

#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo al ras en una copa margarita y vaciar el contenido en el *blender*.
2. Agregar el resto de los ingredientes y licuar.
3. Escarchar la copa con chile piquín.
4. Vaciar el contenido en una copa margarita.
5. Colocar un popote cortado por la mitad.

### 6.8.3. Fresa

#### INGREDIENTES

Tequila	1 oz
Cointreau	½ oz
Mermelada de fresa	70 g

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Blender  
Popote

#### CRISTALERIA

Copa margarita 3 oz  
Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo al ras en una copa margarita y vaciar el contenido en el *blender*.
2. Agregar el resto de los ingredientes y licuar.
3. Vaciar el contenido en una copa margarita.
4. Colocar un popote cortado por la mitad.

#### 6.8.4. Piña *curaçao*

##### INGREDIENTES

Tequila	1 oz
Cointreau	½ oz
Saborizante VIP blue Curaçao G.	1 oz
Jugo de piña G.	1 ½ oz
Sal	Cantidad suficiente

##### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
*Blender*  
Popote

##### CRISTALERIA

Copa margarita 3 oz  
Vaso *High ball*



##### ELABORACIÓN

1. Colocar hielo al ras en una copa margarita y vaciar el contenido en el *blender*.
2. Agregar el resto de los ingredientes y licuar.
3. Escarchar la copa con sal.
4. Vaciar el contenido en una copa margarita.
5. Colocar un popote cortado por la mitad.

## 6.9. Micheladas

### 6.9.1. Tradicional

#### INGREDIENTES

Cerveza	1 pieza
Jugó de limón	1 oz
Sal	1 pizca
Salsa inglesa	5 dash
Jugó Maggi	5 dash

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Escarchador  
Cuchara

#### CRISTALERIA

Tarro para cerveza



#### ELABORACIÓN

1. Escarchar un tarro para cerveza con sal.
2. Agregar el jugo de limón, sal y las salsas.
3. Agregar la cerveza.

## 6.9.2. Con Clamato

### INGREDIENTES

Cerveza	1 pieza
Clamato	4 oz
Jugó de limón	1 oz
Sal	1 pizca
Salsa inglesa	5 dash
Jugo Maggi	5 dash

### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Escarchador  
Cuchara

### CRISTALERIA

Tarro para cerveza



### ELABORACIÓN

1. Escarchar un tarro para cerveza con sal.
2. Agregar todos los ingredientes excepto la cerveza.
3. Revolver muy bien los ingredientes con la ayuda de una cuchara.
4. Agregar la cerveza y servir.

### 6.9.3. Mango-tamarindo

#### INGREDIENTES

Cerveza	1 pieza
Jugó de limón	1 oz
Sal	Una pizca
Concentrado de mango-tamarindo	2 oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

Jigger (onzero)  
Escarchador  
Cuchara

#### CRISTALERIA

Tarro para cerveza



#### ELABORACIÓN

1. Escarchar un tarro para cerveza con sal.
2. Agregar todos los ingredientes excepto la cerveza.
3. Revolver muy bien los ingredientes con la ayuda de una cuchara.
4. Agregar la cerveza y servir.

## **6.10. Bebidas con clamato**



### 6.10.1. Natural

#### INGREDIENTES

Clamato G.	6 ½ oz
Salsa inglesa	5 dash
Jugo Maggi	3 dash
Salsa tabasco	1 dash
Jugo de limón	½ oz

#### MATERIAL DE TRABAJO

*Jigger* (onzero)  
Escarchador

#### CRISTALERIA

Vaso *High ball*



#### ELABORACIÓN

1. Escarchar el vaso *High ball* con sal.
2. Cubrir ¾ del vaso con hielo.
3. Agregar el jugo de limón.
4. Agregar las salsas.
5. Agregar el clamato hasta llenar el vaso.

## 6.11. Glosario

Término	Significado
Arriba	El trago será servido en copa martini.
Alto	El trago será servido en vaso <i>high ball</i> .
Campechano	Mitad mineral/natural y mitad Coca Cola.
<i>Chaser</i> de...	En un vaso rocas/ <i>low ball</i> con muy poco hielo se servirá la bebida que se solicita. Normalmente se pide cuando es un espíritu seco o fuerte.
Derecho	Únicamente el trago o espíritu, sin hielo.
Divorciado	Se presenta el vaso con hielo y todos los ingredientes son servidos por separado en caballitos.
Doble	Licor principal será doblemente servido.
Dulce	Con ½ oz Vermouth dulce (martinis).
Escarchado	Boca completa del vaso será adornada con sal o azúcar.
<i>Frappeado</i>	Licuado.
Mineral	Con agua mineral.
Moscas	Dos granos de café como decoración.
Natural	Con agua natural.
Pintado	Agua mineral y un toque de Coca Cola.
Puesto	Se presenta el vaso con hielo, el espíritu escogido y el mezclador(es) por separado.
Rocas	En vaso <i>low ball</i> y con hielo.
Seco	Con ½ oz de Vermouth seco.
Solo	Sin hielo.
Sucio	Con ¼ oz o <i>dash</i> de jugo de aceitunas verdes.
Sin fruta	Sin guarnituras.
<i>Twist</i>	Con medio o cuarto de limón exprimido.

## 7. Dulcería

## 7.1. Palomitas

### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Palomitas	Mantequilla, <i>light</i> , enchiladas, acarameladas o <i>cheddar</i>		
Canasta	Chica	Mediana	Grande

### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera Gold Medal  
Cucharón para palomitas



### ELABORACIÓN

1. Tomar una canasta del tamaño elegido por el cliente del lugar correspondiente.
2. Armar la canasta presionando los extremos, sin meter la mano a la misma  
**Nota:** esto aplica para las canastas medianas y grandes, las de las palomitas chicas ya vienen armadas. En algunos conjuntos las canastas medianas y grandes se entregan ya armadas por lo que este paso se omite.
3. Servir, hasta llenar la canasta, las palomitas del sabor elegido por el cliente. Tomar las palomitas por la parte ancha del cucharón

## 7.2. Palomitas mix

### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande
Palomitas	Mantequilla, <i>light</i> , enchiladas, acarameladas y/o <i>cheddar</i>		
Canasta	Chica	Mediana	Grande

### MATERIAL DE TRABAJO

Palomera Gold Medal  
Cucharón para palomitas



### ELABORACIÓN

1. Tomar una canasta del tamaño elegido por el cliente del lugar correspondiente.
2. Armar la canasta presionando los extremos, sin meter la mano a la misma  
**Nota:** esto aplica para las canastas medianas y grandes, las de las palomitas chicas ya vienen armadas. En algunos conjuntos las canastas medianas y grandes se entregan ya armadas por lo que este paso se omite.
3. Servir, hasta llenar la canasta, las palomitas del sabor elegido por el cliente. Tomar las palomitas por la parte ancha del cucharón.

### 7.3. Palomitas *gourmet*

#### INGREDIENTES

Vaso palomero <i>gourmet</i>	1 pieza
Papel encerado	1 pieza
Palomitas caramelo <i>gourmet</i>	150 g
Helado de vainilla	1 bola (80 g)
Complemento	
M&m's mini	40 g
Galletas Oreo	4 piezas

#### MATERIAL DE TRABAJO

Báscula



#### ARMADO DEL VASO PALOMERO GOURMET

1. Tomar un vaso palomero *gourmet* desarmado.
2. Tomar la parte triangular por las esquinas y abrirla formando un cono.
3. Tomar la parte de la tira y envolverla alrededor del cono.
4. Doblar la pestaña que se encuentra al final de la tira en introducir la pestaña en el orificio del cono.
5. Jalar la pestaña por dentro, utilizando un guante.

#### COLOCACIÓN DE PAPEL

1. Tomar el papel encerado por las cuatro puntas.
2. Juntar las puntas formando un cono.
3. Introducir el cono en el vaso palomero *gourmet* armado, cuidando que no quede algún orificio al fondo.

#### ELABORACIÓN

1. Tomar una porción de palomitas caramelo *gourmet* de 150 g y colocarla dentro del vaso palomero *gourmet* que tiene el papel encerado.  
Nota: de cada bolsa metálica de palomitas salen 5 porciones de 150 g. el tiempo de vida de las porciones es de 2 días únicamente.
2. Agregar la bola de helado de vainilla.
3. Dependiendo del complemento hacer lo siguiente:
  - a) M&m's: esparcir 40 g de m&m's mini sobre las palomitas y el helado.
  - b) Oreo: con los guantes trozar 4 galletas Oreo en cuatro partes cada una y colocarlas sobre las palomitas y el helado.

## 7.4. Refrescos

### INGREDIENTES

	Chico	Mediano	Grande	Jumbo
	medida	medida	medida	Medida
	"S" o	"M" o	"L" o	"XL" o
Refresco del sabor correspondiente	imagen de refresco chico	imagen de refresco mediano	imagen de refresco grande	imagen de refresco jumbo
Hielo		Uso indicado de hielo		
Vaso de refresco	16 oz	20 oz	32 oz	44 oz
Tapa de refresco	chica	chica	grande	jumbo

### MATERIAL DE TRABAJO

Sistema *fountain*



### ELABORACIÓN

1. Tomar el vaso de refresco correspondiente al tamaño indicado por el cliente.
2. Servir hielo en el vaso, dependiendo del modelo de torre de refrescos.

#### Torre de refrescos con depósito de hielo

- a) Abrir la tapa del depósito de hielo. Tomar el cucharón del portacucharón.
  - b) Colocar el hielo en el vaso de acuerdo al procedimiento **Uso adecuado del hielo** vigente.
- Nota:** nunca se deben introducir envases, alimentos o bebidas dentro del depósito de hielo.
- c) Colocar el cucharón en el portacucharón, y cerrar depósito de hielo.

#### Torre de refrescos con depósito de hielo

- a) Colocar el vaso debajo de la salida de hielo de la torre.
  - b) Empujar la palanca con el vaso, hasta llenar el vaso de acuerdo a lo indicado en **Uso adecuado del hielo** vigente.
3. Colocar el vaso sobre la rejilla, en dirección de la válvula correspondiente al sabor indicado por el cliente.
  4. Presionar el botón de servido correspondiente al tamaño del refresco: "S" o imagen de vaso chico para refresco chico, "M" o imagen de vaso mediano para refresco mediano, "L" o imagen de vaso grande para refresco grande o "XL" o imagen de vaso jumbo para refresco jumbo.
  5. Verificar que el vaso se haya llenado un dedo abajo del límite del vaso.



**Nota:** en caso de que no se haya llenado correctamente, presionar el botón de llenado manual hasta llegar al nivel correcto.

6. Tomar una tapa correspondiente al tamaño del refresco (el vaso chico y mediano usan la misma tapa) y colocársela al vaso, presionándola hasta que selle.
7. Retirar vaso de la rejilla y colocarlos sobre la barra.

**Nota:** en caso de que se derrame refresco o agua de los hielos, limpiar el vaso con un paño verde.

## 7.5. Hot dog empapelado

### INGREDIENTES

Hot dog empapelado 1 pieza

### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico

Calentador de pan

Charola para *hot dog*

Ramequín



### ELABORACIÓN

1. Tomar y abrir el cajón del calentador para sacar un hot dog empapelado o realizarlo como se indica en la sección **3.6. Hot dog empapelado**.
2. Colocar el *hot dog* en una charola con una servilleta.
3. Servir acompañado de condimenteros con cátsup, mostaza, mayonesa, jitomate picado, cebolla picada y jalapeños.

**Nota:** En caso de que el cliente solicite el tocino como ingrediente extra, se deben colocar dos tiras de tocino sobre la salchicha con la ayuda de unas tenazas. En caso de que el cliente solicite queso como ingrediente extra se deben servir 3 oz en un contenedor de queso y entregarlo por separado.

## 7.6. Hot dog BBQ Bacon

### INGREDIENTES

Salchicha jumbo de Oscar Mayer	1 pieza
Súper medias noches	1 pieza
Tocino picado	2 rebanadas
Chiles toreados	1 pieza
Salsa BBQ	60 gramos
Papas twister	150 gramos
Pico de gallo	60 gramos

### MATERIAL DE TRABAJO

Guantes de plástico  
Calentador de pan/ Horno SelfCookingCenter  
Pinzas metálicas  
Asador de salchichas/ Horno SelfCookingCenter  
Plato trinche



### ELABORACIÓN

1. Tomar un chile serrano toreado y colocarlo sobre el plato trinche.
2. Colocar el ramequín con la salsa pico de gallo sobre el plato.
3. Tomar un *hot dog* previamente elaborado y colocarlo en el plato.
4. Tomar una porción de salsa BBQ y colocarla a lo largo del *hot dog*.
5. Tomar una porción de tocino en trozos y colocarlo sobre la salsa BBQ a lo largo del *hot dog*.
6. Colocar papas twister sobre el plato para acompañar al *hot dog*.
7. Colocar la tapa de policarbonato sobre el plato y colocar sobre la barra de entrega.

**Nota:** El tiempo de vida de los *hot dogs* es de 6 horas.

## 7.7. Hot dog VIP

### INGREDIENTES

Hot dog empapelado de salchicha original de Oscar Mayer o salchicha jumbo	1 pieza
Aderezo chipotle o salsa Búfalo wings	60 gramos
Papas twister	150 gramos

### MATERIAL DE TRABAJO

Plato trinché  
Ramequín  
Calentador de pan/ Horno SelfCookingCenter



### ELABORACIÓN

1. Colocar el ramequín con el aderezo chipotle o la salsa Búfalo wings.
2. Tomar un *hot dog* previamente elaborado y colocarlo en el plato.
3. Colocar papas twister sobre el plato para acompañar al *hot dog*.
4. Colocar la tapa de policarbonato sobre el plato y colocar sobre la barra de entrega.

## 7.8. Nachos

### INGREDIENTES TOSTITOS

	<u>CANTIDAD</u>	
	Chicos	Grande
Tostitos	124 – 126 g <sup>1</sup>	234 - 236 g <sup>1</sup>
Queso	3 oz	5 oz
Blíster para nachos	Chico	Grande
Contenedor de queso	Chico	Grande

### INGREDIENTES DORITOS

	<u>CANTIDAD</u>	
	Chicos	Grande
Doritos	124 – 126 g <sup>1</sup>	194 - 196 g
Queso	3 oz	5 oz
Blíster para nachos	Chico	Grande
Contenedor de queso	Chico	Grande

### ELABORACIÓN

1. Tomar un blíster con nachos y sacarlo del exhibidor.



2. Tomar un contenedor de queso y colocarlo debajo de la manguera, presionar el botón de servido hasta llenar un compartimiento del contenedor.
3. Se debe entregar el blíster de nachos separado del contenedor de queso, jamás colocar el queso sobre los nachos ni colocar el contenedor dentro del blíster.

**Nota:** Si el cliente pide una porción extra de queso se deberá repetir el paso anterior para el segundo compartimiento del contenedor de queso.

La receta de nachos es igual tanto para Tostitos como para Doritos.

## 7.9. Icee

### INGREDIENTES

Jarabe ICEE.	Determinado por la máquina
Popote cuchara	1 pieza
Vaso ICEE	32 oz
Domo ICEE	Grande

### MATERIAL DE TRABAJO

Sistema ICEE



### ELABORACIÓN

1. Tomar un vaso de ICEE y una tapa tipo domo.
2. Colocar la tapa en el vaso, presionándola hasta que selle.
3. Colocar el vaso tapado de ICEE en la boquilla de la máquina de acuerdo al sabor.
4. Jalar la palanca hasta llenar el vaso, considerando que el servido debe ser en un solo tiempo.
5. Tomar un popote cuchara y colocarlo en el vaso.

**Nota:** Una vez que se llene el vaso, cuidar no golpearlo para evitar que se baje el producto.

## 8. Tabla de cambios



Revisión	Descripción de cambios	Fecha
01	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se realizaron cambios a varias recetas de bar.</li><li>• Se eliminaron las recetas de Baguis, chapatas y <i>croissants</i> de atún.</li><li>• Se eliminó la receta de pizza.</li><li>• Se agregaron las recetas <i>Chipotle Pops</i>, <i>Salchiribs</i>, <i>Big Dippers Boneless</i>, <i>Big Dipper Ribs</i>, <i>Sliders BBQ bacon</i> y <i>Sliders guacamole</i>.</li><li>• Cambiaron la porción para camas de arroz ahora es 150 g.</li><li>• Se agregó la receta <i>Hot dog VIP</i>.</li></ul>	23/02/17

## 9. Documentos de referencia

Documento vigente	Clave
Lavado de vegetales	MX-VIP-GR-LVVG
Técnica de etiquetado	MX-VIP-AV-TEP
Corte de salmón	MX-VIP-GR-CRS
Afilado de cuchillos	MX-VIP-GR-AFC
Acomodo de mesa fría de Baguis	MX-VIP-AV-AMFB
Ingredientes extra para bebidas	MX-VIP-AV-IEB
Ingredientes extra para crepas	MX-VIP-AV-IEC
Porciones extra Baguis	MX-VIP-AV-PEB
Uso adecuado del hielo	MX-VIP-AV-UAH
Checklist pre elaboración y porcionado	MX-VIP-FT-CPP