



Recetario Snacks

Papas Twister

Ingredientes



- Papas twister Cantidad necesaria

Material de trabajo



- Freidora
- Pinzas
- Warmer de papas
- Cucharón chico 12 oz
- Bowl

Elaboración

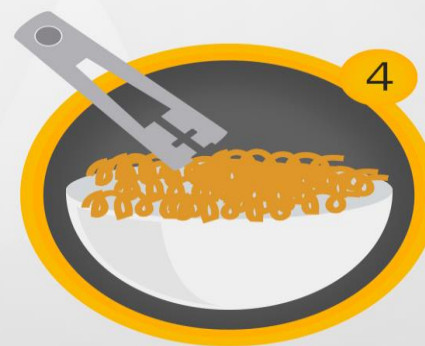
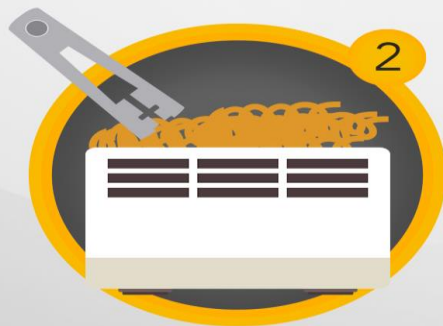


- 1 Mete una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 2 Después de haberse cocido, coloca las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas
- 3 Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas
- 4 Sirve la porción de papas en un bowl con 1 vaso de 2 oz de catsup

La cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida en el warmer es de 40min.

Recuerda que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos debido al agua que pierden en el proceso. Una porción de 150g de papas congeladas, pesarán 120g una vez fritas.

Tiempo de preparación: 4 min



Papas diperas

Ingredientes



- Papas diperas 300g
- Queso para nachos 3 oz o 6 oz (de acuerdo a la petición del cliente)

Material de trabajo



- Báscula
- Bolsa de plástico
- Freidora
- Pinzas
- Bowl (tazón)
- Ramequin

Elaboración



- 1 Coloca la porción de papas diperas en la canastilla de la freidora
- 2 Fríe las papas durante 3 minutos
- 3 Coloca los 240g de papas diperas, ya cocidas, en un bowl de cerámica
- 4 Coloca las 3oz ó 6oz de queso para nachos, dependiendo de la solicitud del cliente, en un ramequín (3 oz) o 2 ramequines (6 oz)

Preelaboración



- 1 Toma la bolsa de papas diperas congeladas y separa porciones de 300g en bolsas de plástico
- 2 Guarda las porciones en el congelador

Tiempo de preparación: 4 min

Recuerda que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos debido al agua que pierden en el proceso. Una porción de 300g de papas congeladas, pesarán 240g una vez fritas



Tequesitos

Ingredientes



- Tequesitos 5 piezas
- Aderezo chipotle/mostaza dulce

Material de trabajo

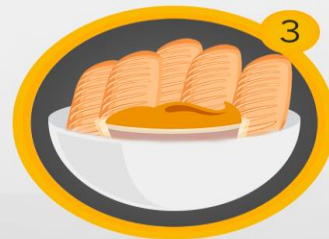
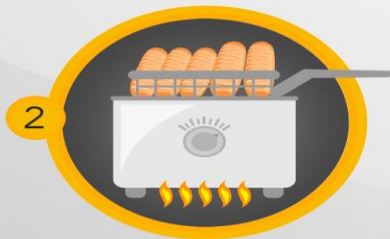
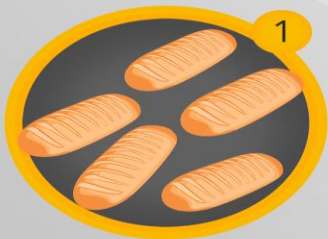


- Freidora
- Pinzas
- Bowl (tazón)
- Vaso condimentero

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 aderezo de chipotle o mostaza dulce



Tiempo de preparación: 4 min

También se manejan Tequesitos de Philadelphia cuyo procedimiento es el mismo

En caso de ser Tequesitos de Philadelphia, pueden acompañarse con mermelada de fresa, zarzamora, cajeta o lechera



Boneless Wings

Ingredientes



- Boneless wings Bachoco 250g
- Aderezo chipotle/salsa alitas 2oz

Material de trabajo



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

Preelaboración



- 1 Coloca un plato sobre la báscula para porcionar
- 2 Toma la bolsa de boneless congelados y separa porciones de 250g
- 3 Mete los boneless al refrigerador para que se descongelen (12 horas)

Elaboración



- 1 Saca del refrigerador los boneless ya descongelados
- 2 Mete los boneless a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 3 Después de haberse cocido, colócalos en un bowl con ayuda de unas pinzas y sirve acompañado de salsa alitas o aderezo de chipotle o aderezo blue cheese

1



2



3



Tiempo de preparación: 4min

Chipotle Pops

Ingredientes



- Chipotle Pops 200g
- Salsa BBQ 60g

Tiempo de preparación: 4 min

Material de trabajo



- Freidora
- Pinzas
- Bowl (tazón)
- Vaso condimentero

Preelaboración

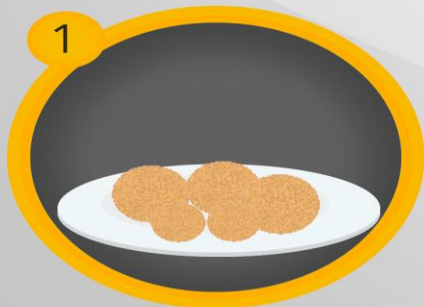


- 1 Coloca un plato sobre la báscula para porcionar
- 2 Toma la bolsa de chipotle pops congelados y separa porciones de 200g
- 3 Mete los chipotle pops al congelador hasta su uso

Elaboración



- 1 Toma una porción de chipotle pops
- 2 Mete los chipotle pops a la freidora durante 2 minutos a 180°C
- 3 Después de haberse cocido, colócalos en un bowl con ayuda de unas pinzas y sirve acompañado de un ramequín de salsa BBQ.



BBQ Finger Ribs

Ingredientes



- Finger Ribs
- Salsa BBQ
- Salsa BBQ para sumergir Finger Ribs

5 piezas
1 ramequín
Cantidad Suficiente

Tiempo de preparación: 4 min

Material de trabajo



- Freidora
- Pinzas
- Bowl (tazón)
- Ramequín

Elaboración



- 1 Toma un paquete de Finger Ribs del refrigerador y separa 5 piezas
- 2 Mételes a la freidora durante 2 min. a 180°C
- 3 Después de haberse cocido, déjalos escurrir durante 10 segundos y colócalos en un plato o recipiente
- 4 Baña los Finger Ribs en el recipiente, uno por uno, con salsa BBQ, sin sumergir el hueso
- 5 Colócalos de forma vertical en un bowl y dentro del mismo, a un lado de los Finger Ribs, coloca un ramequín con salsa BBQ

El tiempo de vida de la salsa BBQ para sumergir Finger Ribs es de 2 días en Refrigeración. Durante la inhabilitación vacía la salsa BBQ en un recipiente limpio.

Preelaboración



- 1 Toma un paquete de Finger Ribs del congelador y colócalo en el refrigerador para descongelar por 12 horas.
- 2 Coloca un recipiente con salsa BBQ para sumergir los Finger Ribs.



Plato Snack Boneless

Ingredientes



- Boneless wings 200g
- Bachoco 4 piezas
- Tequesitos de manchego

- Papas twister 150 g
- Salsa alitas 1 ramequín
- Aderezo chipotle 1 ramequín

Material de trabajo



- Báscula
- Bolsa de plástico
- Freidora
- Pinzas
- Warmer de papas 12 oz
- Cucharón chico

- Bowl
- Vaso condimentero
- Pato Ovalado

Elaboración



- 1 Tomar una porción de boneless de 200 gr descongelados y 4 piezas de tequesitos e introdúcelos por separado a la freidora a una temperatura de 180 ° C durante 3 minutos
- 2 Después de haberse cocido, coloca los boneless y los 4 tequesitos (primero tres y uno cruzado por encima) en un plato ovalado, sirve la porción de papas en un bowl y colócalas sobre un plato.
- 3 Tomar un cucharón chico de 12 oz. y llenarlo al ras de las papas del warmer
- 4 Sirve la porción de papas en un bowl y colócalos sobre el plato
- 5 Acompañar el platillo con salsa alitas y aderezo chipotle y 1 vaso condimentero de 2 oz de cátsup



Tiempo de preparación: 6min

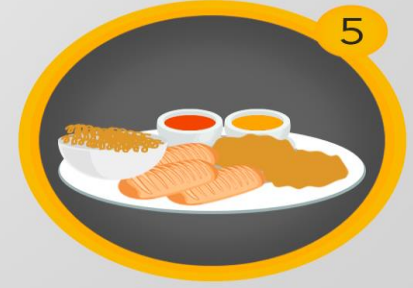
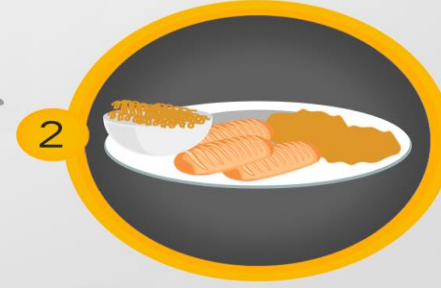
Preelaboración



- 1 Poner en un plato sobre la báscula para comenzar a porcionar
- 2 Tomar de la bolsa de boneless congelados y hacer porciones de 200 gramos
- 3 Meter los boneless al refrigerador para que se descongelen (12 horas)
- 4 Meter una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 5 Después de haberse cocido, colocar las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas

La cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida en el warmer es de 40min.

Recuerda que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos debido al agua que pierden en el proceso. Los boneless pesarán 170g y las papas 120g.



5

Plato Snack Ribs

Ingredientes



- Finger Ribs 4 piezas
- Papas Diperas 300 gr.
- Tequesitos de manchego 4 piezas
- Salsa BBQ para Finger Ribs Cantidad Suficiente



Tiempo de preparación: 6 min

- Salsa BBQ 1 ramequín
- Queso para nachos 1 ramequín

Material de trabajo



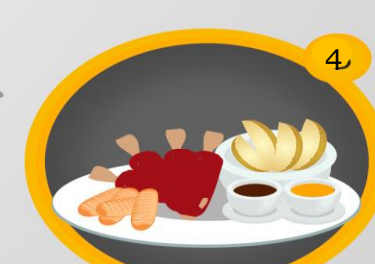
- 2 Ramequín
- Plato ovalado
- Cuchillo
- Freidora
- Bowl

Elaboración



¹En caso de que estén pegados, meterlos previamente al microondas por 30 segundos

- 1 Toma del refrigerador 4 piezas de Finger Ribs previamente descongelados y colócalos en la freidora durante 2 minutos a 180°, sácalos y déjalos escurrir 10 segundos y posteriormente colócalos en un plato.
- 2 Toma 4 piezas de tequesitos y colócalos en la freidora durante 3 minutos a 180°
- 3 Prepara las papas Diperas y fríe por 3 minutos y posteriormente colócalas en un bowl de cerámica
- 4 Acomoda en el plato colocando del lado izquierdo las papas diperas en un bowl, a la derecha de las papas, los 4 Finger Ribs cruzados de dos en dos; En el lado derecho del plato junto a los Finger Ribs coloca los 4 Tequesitos, primero tres y uno cruzado por encima; Al frente en el centro, coloca los dos ramequines con salsa BBQ y queso para Nachos.



Big Dippers Boneless

Ingredientes



- Papas diperas 150 g.
- Kushiages manchego 3 piezas
- Chipotle pops 200 g.
- Boneless 250 g.
- Salsa alitas 1 ramequín
- Salsa BBQ 1 ramequín

Material de trabajo



- Báscula
- Bolsa de plástico
- Freidora
- Pinzas
- Warmer de papas
- Cucharón chico 12 oz
- Bowl
- Vaso condimentero
- Plato ovalado

Preelaboración



- 1 Coloca un plato sobre la báscula para porcionar
- 2 Toma boneless congelados de la bolsa y realiza porciones de 250 g.
- 3 Toma chipotle pops congelados de la bolsa y realiza porciones de 200 g.
- 4 Mete los boneless (12 horas) al refrigerador para que se descongelen y conserva los chipotle pops en el congelador hasta su uso
- 5 Toma la bolsa de papas diperas congeladas y realiza porciones de 150 g., colócalas dentro de bolsas de plástico y mete las porciones al congelador

Tiempo de preparación: 4 min

Cuida que los productos no se mezclen y no se dañen entre ellos.

Recuerda que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos debido al agua que pierden en el proceso. Los boneless



Big Dippers Boneless

Elaboración



Tiempo de preparación: 4min

- 1 Toma las porciones de boneless y mételas a la freidora durante 3 min. a 180°C
- 2 Toma la porción de papas diperas correspondiente y métela a la freidora durante 3 min. a 180°C
- 3 Toma la porción de chipotle pops correspondiente y métela a la freidora durante 2 min. a 180°C
- 4 Toma del refrigerador 3 kushiages de queso manchego preelaborados y mételos a la freidora durante 1 min. a 180°C
- 5 Después de haberse cocido, coloca los boneless, papas diperas, chipotle pops y kushiages en un plato con la ayuda de las pinzas
- 6 Coloca los boneless en un bowl con ayuda de las pinzas
- 7 Coloca los chipotle pops, kushiages y papas diperas en un plato ovalado con ayuda de las pinzas y coloca el bowl con los boneless a un costado
- 8 Acompaña el platillo con salsa BBQ y salsa alitas y 1 vaso condimentero de 2 oz de cátsup



Big Dippers Ribs

Ingredientes



- Papas Diperas 150 gr
- Kushiagues manchego 3 piezas
- Chipotle pops 200 gr
- Finger Ribs 4 piezas
- Salsa Alitas 1 ramequín

Material de trabajo



- Báscula
- Bolsa de plástico
- Freidora
- Pinzas
- Warmer de papas
- Cucharón chico 12 oz
- Bowl
- Vaso condimentero
- Plato ovalado

Preelaboración



- 1 Coloca un plato sobre la báscula para porcionar
- 2 Toma chipotle pops congelados de la bolsa y realiza porciones de 200 g. Una vez porcionados, se mantienen en el congelador.
- 3 Toma la bolsa de papas diperas congeladas y realiza porciones de 150 g., colócalas dentro de bolsas de plástico y mete las porciones al congelador

Tiempo de preparación: 4 min

Cuida que los productos no se mezclen y no se dañen entre ellos.

Recuerda que las cantidades de gramaje varían después de la cocción de los alimentos debido al agua que pierden en el proceso.



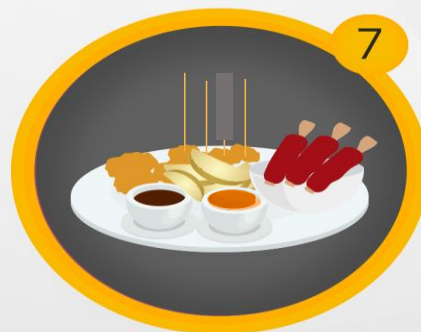
Big Dippers Ribs

Elaboración



Tiempo de preparación: 4 min

- 1 Toma la porción de papas diperas correspondiente y métela a la freidora durante 3 min. a 180°C
- 2 Toma 4 piezas de Finger Ribs del congelador y la porción correspondiente de chipotle pops y mételas por separado a la freidora durante 2 min. a 180°C
- 3 Toma del refrigerador 3 kushiages de queso manchego preelaborados y mételos a la freidora durante 1 min. a 180°C
- 4 Después de haberse cocido, coloca los Finger Ribs, papas diperas, chipotle pops y kushiages en un plato con la ayuda de las pinzas
- 5 Coloca los Finger Ribs en un bowl con ayuda de las pinzas y báñalos con salsa BBQ
- 6 Coloca los salchiribs, chipotle pops, kushiages y papas diperas en un plato ovalado con ayuda de las pinzas
- 7 Acompaña el platillo con 1 ramequín de Salsa BBQ, 1 ramequín de salsa Alitas y 1 vaso condimentero de 2 oz de cátsup.



Sliders

Ingredientes



- Pan para hamburguesas 3 piezas
- Carne para hamburguesas 3 piezas

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

Preelaboración



- 1 Descongela la carne (16 horas en refrigeración) Es importante descongelar la carne 1 día antes.
- 2 Una vez descongelada, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplana las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al ser prensada
- 3 Elabora paquetes de 12 piezas de carne aplanada y colócala nuevamente en refrigeración, el tiempo de vida de la carne es de 2 días.
- 4 Descongela pan para hamburguesas en refrigeración por 10 minutos
- 5 Corta la lechuga en tres partes y reserva en refrigeración
- 6 Corta el jitomate en rebanadas y reserva en refrigerador , (las verduras deberán estar previamente desinfectadas)
- 7 Corta las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reserva en refrigerador
- 8 Corta por la mitad los palillos kushis con el cuchillo blanco
- 9 Mete una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 10 Después de haberse cocido, coloca las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas
- 11 Llena una mamila con aderezo de mayonesa, otra con aderezo de catsup y una tercera con aderezo de mostaza

- Lechuga 1 hoja
- Jitomate 3 rebanadas
- Queso cheddar 6 triángulos
- Papas twister 150g
- Mayonesa Cantidad Suficiente

- Pinzas
- Warmer para papas
- Mamila
- Timer
- Plancha
- Espátula
- Cucharón chico 12oz
- Plato trinche
- Ramequín



Tiempo de preparación: 5min

La cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida en el warmer es de 40 minutos.



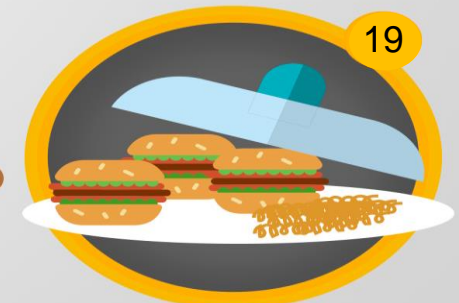
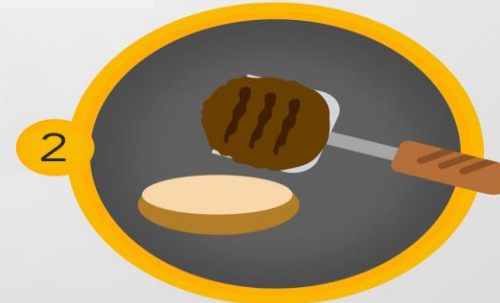
Elaboración



- 1 Programa en el timer 3 minutos
- 2 Toma la carne aplanada del refrigerador y ponla a cocer en la plancha por un lado durante 3 minutos, presiona el botón stop/start de timer
- 3 Toma tres panes para hamburguesas descongelados y agrega mayonesa de la mamila a cada mitad tanto en la tapa como en la base del pan.
- 4 Coloca a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
- 5 Toma un cucharón chico de 12oz y llénalo al ras de papas del warmer
- 6 Vacía las papas en una orilla del plato Finger Ribs,
- 7 Voltea la carne, una vez transcurridos los 3 minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra
- 8 Sobre el lado de arriba de la carne coloca dos triángulos de queso cheddar
- 9 Deja cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más
- 10 Voltea la tapa de abajo del pan
- 11 Con la ayuda de la espátula, coloca la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior
- 12 Coloca las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas twister, sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa
- 13 Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne que ya tienen queso.
- 14 Coloca una hoja de lechuga sobre el jitomate
- 15 Coloca la tapa del pan y atraviesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga 1 centímetro
- 16 Toma la mamila de cátsup y vierte hasta llenar 1 vaso condimentero de 2 oz.
- 17 Toma la mamila de mostaza y vierte hasta llenar 1/4 de vaso condimentero de 2 oz.
- 18 Acompaña con 1 ramequín de la salsa o aderezo elegido por el cliente: Salsa BBQ, salsa Búfalo Wings (salsa alitas) o aderezo Chipotle.
- 19 Coloca una tapa de policarbonato sobre el plato

Tiempo de preparación: 5min

La tapa del pan no debe voltearse para no afectar la presentación.



Sliders BBQ Bacon

Ingredientes



- Pan para hamburguesas 3 piezas
- Carne para hamburguesas 3 piezas

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

Preelaboración



- 1 Descongela la carne (16 horas en refrigeración) Es importante descongelar la carne 1 día antes.
- 2 Una vez descongelada, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplana las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al ser prensada
- 3 Elabora paquetes de 12 piezas de carne aplanada y colócala nuevamente en refrigeración, el tiempo de vida de la carne es de 2 días.
- 4 Descongela pan para hamburguesas en refrigeración por 10 minutos
- 5 Corta la lechuga en tres partes y reserva en refrigeración
- 6 Corta el jitomate en rebanadas y reserva en refrigerador , (las verduras deberán estar previamente desinfectadas)
- 7 Corta las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reserva en refrigerador
- 8 Corta por la mitad los palillos kushis con el cuchillo blanco
- 9 Mete una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 10 Después de haberse cocido, coloca las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas
- 11 Llena una mamila con aderezo de mayonesa, otra con aderezo de catsup y una tercera con aderezo de mostaza

- Lechuga 1 hoja
- Jitomate 3 rebanadas
- Queso cheddar 6 triángulos
- Papas twister 150g
- Mayonesa Cantidad Suficiente

- Pinzas
- Warmer para papas
- Mamila
- Timer
- Plancha
- Espátula
- Cucharón chico 12oz
- Plato trinche
- Ramequín

Tiempo de preparación: 5min

La cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida en el warmer es de 40 minutos.



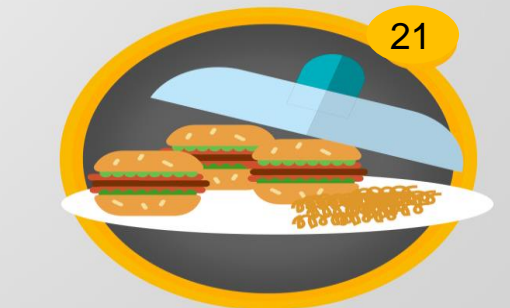
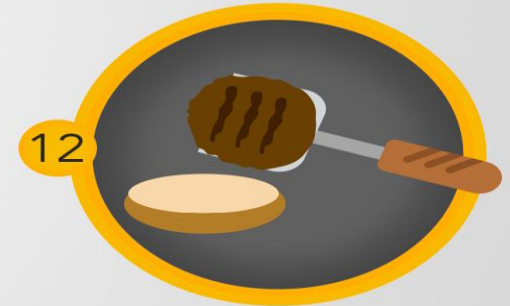
Sliders BBQ Bacon

Elaboración



- 1 Programa en el timer 3 minutos
- 2 Toma la carne aplanada del refrigerador y ponla a cocer en la plancha por un lado durante 3 minutos, presiona el botón stop/start de timer
- 3 Toma tres panes para hamburguesas descongelados y agrega mayonesa de la mamila a cada mitad tanto en la tapa como en la base del pan.
- 4 Coloca a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
- 5 Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer
- 6 Vacía las papas en una orilla del plato trinche
- 7 Voltea la carne, una vez transcurridos los 3 minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra
- 8 Sobre el lado de arriba de la carne coloca dos triángulos de queso cheddar
- 9 Deja cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más
- 10 Coloca dos mitades de una rebanada de tocino formando una equis sobre cada carne
- 11 Voltea la tapa de abajo del pan. La tapa superior en ningún momento debe voltearse, para no afectar la presentación del platillo.
- 12 Con la ayuda de la espátula, coloca la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior
- 13 Coloca en forma de zigzag salsa BBQ sobre cada carne
- 14 Coloca las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas twister, sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa
- 15 Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne que ya tienen queso el tocino y la salsa BBQ
- 16 Coloca una hoja de lechuga sobre el jitomate
- 17 Coloca la tapa del pan y atraviesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga 1 centímetro
- 18 Toma la mamila de cátsup y vierte hasta llenar 1 vaso condimentero de 2 oz.
- 19 Toma la mamila de mostaza y vierte hasta llenar 1/4 de vaso condimentero de 2 oz.
- 20 Acompaña con 1 ramequín de la salsa o aderezo elegido por el cliente: Salsa BBQ, salsa Búfalo Wings (salsa alitas) o aderezo Chipotle.
- 21 Coloca una tapa de policarbonato sobre el plato

Tiempo de preparación: 5 min



Sliders guacamole

Ingredientes



- Pan para hamburguesas 3 piezas
- Carne para hamburguesas 3 piezas
- Lechuga 1 hoja
- Jitomate 3 rebanadas
- Queso cheddar 6 triángulos

- Papas twister 150 g
- Mayonesa Cantidad suficiente

Tiempo de preparación: 5 min

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

La cantidad de papas a freír debe apegarse a la afluencia esperada. El tiempo de vida en el warmer es de 40 min

Preelaboración



- 1 Descongela la carne (16 horas en refrigeración) Es importante descongelar la carne 1 día antes.
- 2 Una vez descongelada, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplana las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al ser prensada. elabora paquetes de 12 piezas de carne aplanada y colócala nuevamente en refrigeración, el tiempo de vida de la carne es de 2 días.
- 3 Descongela pan para hamburguesas en refrigeración por 10 minutos
- 4 Corta la lechuga en tres partes y reserva en refrigeración
- 5 Corta el jitomate en rebanadas y reserva en refrigerador (las verduras deberán estar previamente desinfectadas)
- 6 Corta las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reserva en refrigerador
- 7 Corta por la mitad los palillos kushis con el cuchillo blanco
- 8 Mete una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 9 Después de haberse cocido, coloca las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas
- 10 Llena una mamila con aderezo de mayonesa, otra con aderezo de cátsup y una tercera con aderezo de mostaza



Sliders guacamole

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.
- 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

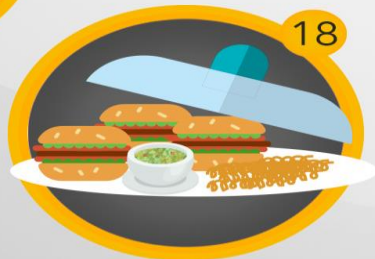
2



12



18



Elaboración



Tiempo de preparación: 5 min

- 1 Programa en el timer 3 minutos
- 2 Toma la carne aplanada del refrigerador y ponla a cocer en la plancha por un lado durante 3 minutos, presiona el botón stop/start de timer
- 3 Toma tres panes para hamburguesas descongelados y agrega mayonesa de la mamila a cada mitad tanto en la tapa como en la base del pan.
- 4 Coloca a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
- 5 Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer
- 6 Vacía las papas en una orilla del plato trinche
- 7 Voltea la carne, una vez transcurridos los 3 minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra
- 8 Sobre el lado de arriba de la carne coloca dos triángulos de queso cheddar
- 9 Deja cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más
- 10 Voltea la tapa de abajo del pan. La tapa superior en ningún momento debe voltearse, para no afectar la presentación del platillo.
- 11 Con la ayuda de la espátula, coloca la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior
- 12 Coloca las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas twister, sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa
- 13 Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne
- 14 Coloca una hojita de tocino y la salsa BBQ
- 15 Coloca cantidad suficiente de guacamole sobre la tapa de pan con ayuda de una cuchara
- 16 Colocar la tapa de pan y atravesar con un palillo kushi, procurando que sobresalga un centímetro
- 17 Entregar con ramqueuín de guacamole, condimenteros con catsup y otro con mostaza
- 18 Coloca una tapa de policarbonato sobre el plato

Combo mini angus beef burger



Ingredientes



- | | | | |
|---------------------------|-------------|---------------------|--------------|
| ● Pan para hamburguesas | 2 piezas | ● Queso cheddar | 4 triángulos |
| ● Carne para hamburguesas | 2 piezas | ● Papas twister | 150 g |
| ● Lechuga | 1 hoja | ● Palomitas grandes | 1 canasta |
| ● Jitomate | 2 rebanadas | ● Refresco grande | 1 vaso |

Material de trabajo



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

Preelaboración



- 1 Descongela la carne (16 horas en refrigeración) Es importante descongelar la carne 1 día antes.
- 2 Una vez descongelada, con ayuda de la prensa para hamburguesas y el plástico cubriendo la carne, aplana las piezas. La carne bien descongelada sacará sus jugos al ser prensada
Elabora paquetes de 12 piezas de carne aplanada y colócala nuevamente en refrigeración, el tiempo de vida de la carne es de 2 días.
- 3 Descongela pan para hamburguesas en refrigeración por 10 minutos
- 4 Corta la lechuga en tres partes y reserva en refrigeración
- 5 Corta el jitomate en rebanadas y reserva en refrigerador, (las verduras deberán estar previamente desinfectadas)
- 6 Corta las rebanadas de queso en cuatro triángulos y reserva en refrigerador
- 7 Corta por la mitad los palillos kushis con el cuchillo blanco
- 8 Mete una carga de papas congeladas a la freidora durante 3 minutos a 180°C
- 9 Después de haberse cocido, coloca las papas sobre el warmer con ayuda de unas pinzas
- 10 Llena una mamila con aderezo de mayonesa, otra con aderezo de cátsup y una tercera con aderezo de mostaza

Tiempo de preparación: 5min



Combo mini angus beef burger



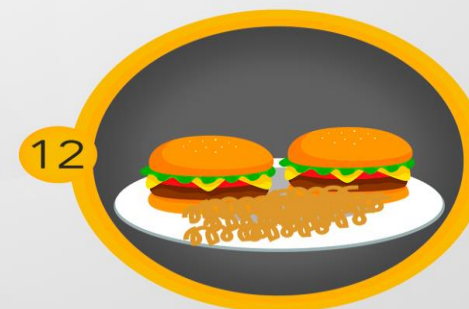
Elaboración



Tiempo de preparación: 5min

- 1 Programa en el timer 3 minutos
- 2 Toma la carne aplanada del refrigerador y ponla a cocer en la plancha por un lado durante 3 minutos, presiona el botón stop/start de timer
- 3 Toma dos panes para hamburguesas descongelados y agrega mayonesa de la mamila a cada mitad tanto en la tapa como en la base del pan
- 4 Coloca a calentar el pan sobre la plancha, con la parte de la mayonesa en contacto directa a ésta.
- 5 Toma un cucharón chico de 12 oz y llénalo al ras de papas del warmer
- 6 Vacía las papas en una orilla del plato trinche
- 7 Voltea la carne, una vez transcurridos los 3 minutos. La carne del lado ya cocido deberá tener una costra
- 8 Sobre el lado de arriba de la carne coloca dos triángulos de queso cheddar
- 9 Deja cocer la carne por el lado de abajo por un minuto más
- 10 Voltea la tapa de abajo del pan. La tapa superior en ningún momento debe voltearse, para no afectar la presentación del platillo
- 11 Con la ayuda de la espátula, coloca la carne sobre la tapa inferior que se acaba de voltear en el paso anterior
- 12 Coloca las piezas del pan con carne sobre el plato trinche con papas twister, sin colocar la tapa de arriba de la hamburguesa
- 13 Coloca una rebanada de jitomate sobre cada una de las piezas de carne que ya tienen queso.
- 14 Coloca una hoja de lechuga sobre el jitomate
- 15 Coloca la tapa del pan y atraviesa con un palillo kushi, procurando que sobresalga un centímetro el tocino y la salsa BBQ
- 16 Toma la mamila de cátsup y vierte hasta llenar 1 vaso condimentero de 2 oz.
- 17 Toma la mamila de mostaza y vierte hasta llenar 1/4 de vaso condimentero de 2 oz.
- 18 Coloca una tapa de policarbonato sobre el plato
- 19 Acompaña con unas palomitas grandes y un refresco grande
- 21 Acompaña con 1 ramequín de la salsa o aderezo elegido por el cliente: Salsa BBQ, salsa Búfalo Wings (salsa alitas) o aderezo Chipotle.

La tapa del pan no debe voltearse para no afectar la presentación



Mezcla para quesadillas

Ingredientes



- Tiras de pechuga de pollo 90g
- Tocino picado 2 rebanadas
- Queso manchego 70g
- Queso suizo 2 rebanadas
- Aderezo chipotle 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 de la Spicy Chicken Quesadilla, se elabora la mezcla para quesadillas de acuerdo a la afluencia pronosticada para el día. Las cantidades de ingredientes que te mostramos en la tabla corresponden a una quesadilla. Será necesario calcular el equivalente para la cantidad de quesadillas pronosticadas para el día de operación.

Procedimiento:

- 1 Coloca el pollo en el refrigerador durante 12 horas como mínimo, para descongelarlo
- 2 Una vez descongelado, pica finamente el queso suizo, el tocino y el pollo
- 3 Mezcla en un recipiente los ingredientes previamente picados y el queso manchego rallado
- 4 Agrega aderezo chipotle y mezcla perfectamente
- 5 Coloca la tapa al recipiente, etiqueta de acuerdo a lo que indica la Técnica de etiquetado y conserva en refrigeración

La mezcla para quesadillas tiene un tiempo de vida de 2 días en refrigeración



Chiles toreadados para quesadilla

Ingredientes



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

Material de trabajo



- Plancha
- Espátulas para plancha
- Plato trinche
- Tabla verde para vegetales
- Cuchillo chef verde para vegetales
- Recipiente de policarbonato con tapa
- Cuchara

Elaboración



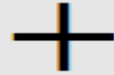
- 1 Quita el rabo a los chiles serranos, ya sea con la mano o con un cuchillo. Desecha los rabos
- 2 Lava los chiles de acuerdo al procedimiento de la Técnica de Lavado Vigente
- 3 Verifica que la temperatura de la plancha esté a 180°C
- 4 Una vez lavados, coloca los chiles sobre la plancha y júntalos con ayuda de las espátulas
- 5 Vierte una cucharada de aceite sobre los chiles
- 6 Mueve los chiles y voltéalos con las espátulas
- 7 Agrega sal y pimienta
- 8 Mueve y voltea los chiles continuamente durante 1 minuto con ayuda de las espátulas
- 9 Toma los chiles con las espátulas y colócalos en un plato
- 10 Coloca los chiles en un recipiente y etiquétalos de acuerdo a la Técnica de etiquetado



Pico de Gallo



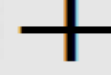
Vaso Condimentero de Jitomate
2 piezas



Vaso Condimentero de cebolla
1 pieza



Limón ¼ pieza



Sal 1 pizca
Pimienta 1 pizca

1



Toma un bowl y colócalo sobre la mesa de trabajo.

2



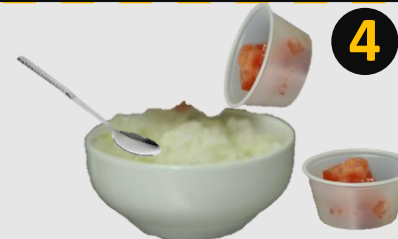
Toma el vaso condimentero de cebolla y vacíala al bowl.

3



Agrega el jugo de ¼ de limón sobre la cebolla, para que éste baje la intensidad de la cebolla y mezcla los ingredientes con una cuchara.

4



Agrega al bowl el jitomate de los dos vasos condimenteros y mezcla nuevamente los ingredientes

5



Añadir una pizca de sal y una pizca de pimienta a los ingredientes del bowl.



6



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.

Spicy chicken quesadilla

Ingredientes



- Aceite
- Mezcla para quesadillas
- Salsa de chipotle

- 1 cucharada
- 1 taza medidora de 16oz
- 1 ramequín

- Tortilla de harina 1 pieza
- Chiles serranos 2 piezas
- Pico de gallo 1 ramequín

Tiempo de preparación: 3 min

Material de trabajo

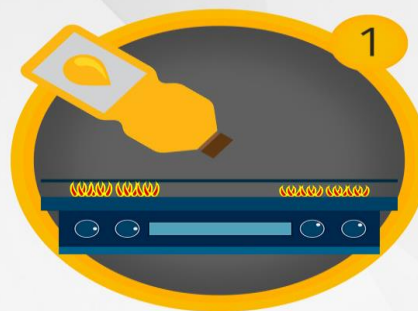


- Plancha
- Espátulas
- Tabla blanca para queso/pan
- Cuchillo chef blanco para queso/pan
- Ramequín
- Plato trinche

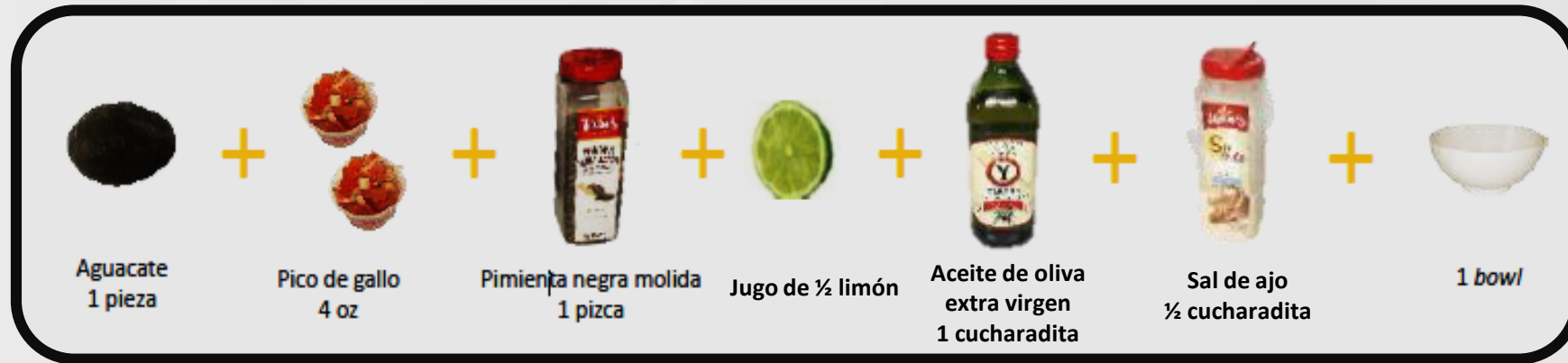
Elaboración



- 1 Coloca un poco de aceite sobre la plancha
- 2 Coloca una mezcla para quesadillas preelaborada en la plancha
- 3 Con ayuda de la espátula, mueve constantemente la mezcla durante un minuto hasta que se derritan los quesos y se incorporen todos los ingredientes
- 4 Coloca la tortilla de harina en la plancha durante 30 seg. y voltea
- 5 Con ayuda de la espátula, coloca la mezcla derretida sobre la tortilla caliente y dóblala por la mitad
- 6 Coloca la tortilla con la mezcla, sobre la tabla blanca
- 7 Corta la quesadilla en cuatro triángulos
- 8 Acomoda los triángulos sobre la orilla del plato trinche
- 9 Coloca un ramequín con chiles toreados al centro del plato
- 10 Acompaña con un ramequín con salsa chipotle, al lado izquierdo de los chiles
- 11 Coloca un ramequín lleno con pico de gallo y colócalo al lado derecho de los chiles
- 12 Coloca una tapa de policarbonato y sirve



Quesadilla Guacamole (Preelaboración Guacamole)



 <p>1</p> <p>Toma un aguacate, pártelo por la mitad y con un tenedor sacar la pulpa y vaciála sobre un bowl.</p>	 <p>2</p> <p>Aplastar el aguacate con ayuda del tenedor.</p>	 <p>3</p> <p>Agregar el pico de gallo y revolver.</p>	 <p>4</p> <p>Exprimir el jugo de limón sobre la mezcla y revolver.</p>
 <p>5</p> <p>Agregar pimienta negra molida y revolver.</p>	 <p>6</p> <p>Agregar el aceite de oliva extra virgen y mezclar.</p>	 <p>7</p> <p>Agregar la sal de ajo e integrar todos los ingredientes. Guardar en refrigeración¹.</p>	

¹El tiempo de vida del guacamole es de 1 día en refrigeración

Quesadillas Guacamole

Ingredientes



- Aceite 1 cucharita
- Tiras de pechuga de pollo 90 gr
- Queso suizo 2 rebanadas
- Queso manchego 70 gr

- Tortilla de harina 1 pieza
- Chiles Treados 2 piezas
- Queso suizo 2 rebanadas
- Guacamole Cantidad Suficiente
- Guacamole 1 ramequín

Tiempo de preparación: 3 min

Material de trabajo



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

Elaboración



- 1 Coloca un poco de aceite sobre la plancha
- 2 Coloca una mezcla para quesadillas: pollo descongelado, queso suizo y queso manchego en la plancha
- 3 Con ayuda de la espátula, mueve constantemente la mezcla durante un minuto hasta que se derritan los quesos y se incorporen todos los ingredientes
- 4 Coloca la tortilla de harina en la plancha durante 30 seg. y voltea
- 5 Con ayuda de la espátula, coloca la mezcla derretida sobre la tortilla caliente y con ayuda de una cuchara, esparce guacamole hasta cubrir la mitad de la tortilla.
- 6 Dobra la quesadilla a la mitad y coloca la tortilla con la mezcla sobre la tabla blanca
- 7 Corta la quesadilla en cuatro triángulos
- 8 Acomoda los triángulos sobre la orilla del plato trinche
- 9 Coloca un ramequín con chiles toreados al centro del plato
- 10 Acompaña con un ramequín al ras de guacamole
- 11 Coloca al centro del plato trinche los dos ramequines
- 12 Coloca una tapa de policarbonato y sirve

