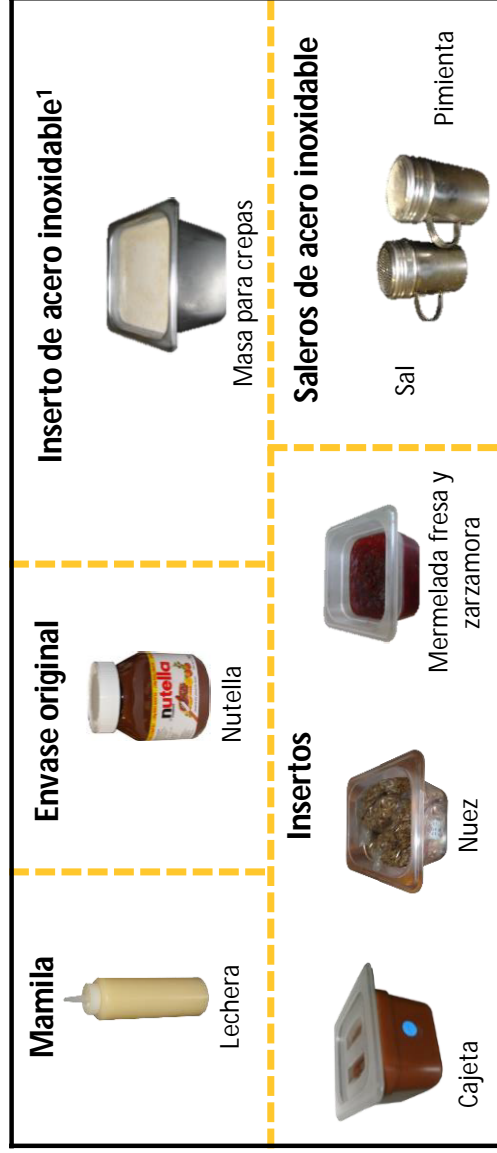


Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

1

Crepas

Mesa de preparación abastecida con lo siguiente:



¹Si no está en uso, debe estar en refrigeración.

2

Insumos

Porcionados y guardados en el refrigerador.



3

Postres

Debe contar con los siguientes postres exhibidos en la vitrina refrigerante:



Debe contar con los siguientes postres exhibidos en la vitrina a temperatura ambiente:



Nota: si el conjunto no cuenta con vitrina debe tener los productos en refrigeración.

Insumos y productos de cocina

MX-VIP-AV-IPC-00

Bebidas calientes y frías

Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

<p>1 Café Exhibidor de cápsulas de café:</p> <p>Lungo Decaffeinato (color rojo)</p> <p>Espresso Decaffeinato (color rojo oscuro)</p> <p>Lungo Forte (color café)</p> <p>Ristretto Origin India (color gris)</p>	<p>2 En insertos de policarbonato</p> <p>Polvos para frappé</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cookies & cream • Cappuccino • Creme brûlée • Chocolate blanco • Moka caramelo • Carlos V <p>Galletas Oreo</p> <p>M&M's</p>	<p>3 Salero</p> <p>De acero inoxidable con chille Piquin</p> <p>4 Crema batida</p> <p>En sifón en refrigeración</p>
<p>5 Mamilas</p> <p>Chocolate blanco y obscuro</p> <p>Chamoy</p> <p>Caramelo y Lechera</p> <p>Granillo de chocolate</p>	<p>6 Contrabarra</p> <p>Concentrados</p> <p>Pelón Pelonada</p> <p>Frutas tropicales</p> <p>Mango-chamoy</p> <p>Agua</p> <p>Piña colada</p> <p>Guanábana</p>	<p>Leche</p> <p>Entera</p> <p>Light</p> <p>Deslactosada</p> <p>Leche de mayor rotación en sifón</p>

7

Esencias

Ubicados en el rack y de los siguientes sabores:

- Amaretto
- Coco
- Menta
- Crema irlandesa
- Vainilla
- Vainilla light
- Té de:
 - Durazno
 - Frambuesa
 - Mango
 - Chai



8

Depósito de hielo



Los depósitos se deben encontrar al 90 % de su capacidad

9

Complementos¹

En su lugar correspondiente y en todos los tamaños:

- Vasos y tapas:
 - Trophy
 - PET
- Domos PET
- Fajillas



²Los complementos no pueden estar sobre la barra.

Insumos y productos de cocina

MX-VIP-AV-IPC-00

Baguis

Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

Acomodo Mesa Fría Baguis

Cines con mesas frías de 8 Insertos



Albahaca



Sal



Aceite de Oliva



Pan para tapas en rebanadas de 1 cm

SOBRE LA MESA



Aguacate



Salami fuera del empaque



Jamón de Pierna fuera del empaque y doblado por la mitad



Queso Suizo fuera del empaque y cortado por la mitad



Queso Manchego en porciones de 70 gr.



Jitomate en medias rodajas



Cebolla cortada en medias lunas



Tochno fuera del paquete y separado



Peperoni fuera del empaque



Chorizo español fuera del empaque



Jamón Serrano fuera del empaque y doblado por la mitad



Jamón de Pavo fuera del empaque y doblado por la mitad



Queso Philadelphia en porciones de 50 gr. aplanadas y divididas por la mitad



Queso Cheddar fuera del empaque y cortado por la mitad



Mamitas con un mínimo de 1/3 de su capacidad



Boneless cocidos, picados y en porciones de 100 gr.



Salmon en porciones de 20 gr.



Peperoni en bastones



Aderezos



Boneless en porciones de 200 gr. y 250 gr.



Lechuga lavada, desinfectada, en trozos y en un recipiente con agua

INSERTOS

DEBAJO DE LA MESA

Acomodo Mesa Fría Baguis

Cines con mesas frías de 16 Insertos



Albahaca



Sal



Aceite de Oliva



Pan para tapas en rebanadas de 1 cm

SOBRE LA MESA



Aguacate



Boneless cocidos, picados y en porciones de 100 gr.



Tocino fuera del paquete y separado



Queso Manchago en porciones de 70 gr.



Queso Suizo fuera del empaque y cortado por la mitad



Jamón Serrano fuera del empaque y doblado por la mitad



Cebolla cortada en medias lunas



Jitomate en medias rodajas



Peperoni fuera del empaque



Chorizo español fuera del empaque



Salami fuera del empaque



Queso Philadelphia en porciones de 50 gr. aplanadas y divididas por la mitad



Queso Cheddar fuera del empaque y cortado por la mitad



Jamón de Pavo fuera del empaque y doblado por la mitad



Jamón de Pierna fuera del empaque y doblado por la mitad



Mamitas con un mínimo de 1/3 de su capacidad



Salmón en porciones de 20 gr.



Pepino en bastones



Aderezos



Boneless en porciones de 200 gr. y 250 gr.



Lechuga lavada, desinfectada, en trozos y en un recipiente con agua

INSERTOS

DEBAJO DE LA MESA

Al revisar los siguientes insumos y productos, éstos deben ser los necesarios para ofrecer las promociones, además de estar frescos, en la temperatura adecuada para su venta y deben cumplir con lo siguiente:

Acomodo Mesa Fría Sushi

Cines con mesas frías de 8 Insertos

SOPRE LA MESA		CONTENEDORES	
PORCIONES DE MAKIS EN BOLSAS PRE ELABORADAS			
		<	

Acomodo Mesa Fría Sushi

Cines con mesas frías de 16 contenedores



Alga enteras



Bote con agua y cuchillos

SOBRE LA MESA



Kaniama en porciones de 40 gr.



Tocino fuera del paquete y separado



Salmón en porciones de 20 gr.



Queso Manchego en porciones de 20 gr.



Queso Philadelphia en porciones de 20 gr.



Camarón témpura 2/25 (make)



Camarón picado para yakimeshi en porciones de 30 gr.



Came para Sushis descongelada y aplastada



Queso cheddar cortado en 4 triángulos para sushis



Rb. ojo en porciones de 32 gr. (después de cocción)



Aguacate



Peperón en bastones



Carnes de alga con arroz



Camarón 2/25 (make)



Came de res para yakimeshi en porciones de 35 gr.



Lechuga lavada, desinfectada, lavada y en un recipiente de agua



Kushigages



Salsa de soya porcionada en vasos condimentarios



Tocino picado (2 sub-unidades) porcionado en vasos condimentarios



Tortillas de Harina



Germon de soya en recipiente con agua



Mantecquilla



Pollo porcionado en bolsas de 90 gr.



Cebolla cortada en medias lunas



Chiles toreados



Queso guzo cortado en 2 triángulos para quesucilla



Aderezos

- *Salsa para kushigage
- *Salsa Tamayo
- *Chipotle
- *Soya con chile

REMIENDOS PARA CONTENEDORES SUPERIORES

DEBAJO DE LA MESA

CONTENEDORES

Porcionados Sushi



Vaso condimentero

- 1/2 vaso
- 2/3 vaso
- Huevo 2/3 de vaso
- Cebollín 1/2 vaso
- Alcáparra 1/2 vaso
- Camarón Por peso
- Carne Por peso



Bowl de Porcelana

- Germen de Trigo 1/2 Bowl
- Base Yakimeshi 90% Bowl

Bastones

- Salmón 10 gr. aprox
- Queso Machego 10 gr. aprox
- Pepino 10 gr. aprox
- Queso Philadelphia 10 gr. aprox

Pepino 20 cm x 1.5 cm = 20 gr. aprox.

Salmón 10 cm x 1 cm x 1 cm = 10 gr. aprox.

INGREDIENTES	PRESENTACIÓN	MEDIDA	PESO	MATRIZ EN DIAS
Pepino	Bastones	20 x 1.5 cm	20 gr. c/u aprox	1
Aguacate	Fruta Completa	1/8 de Aguacate	20 gr. aprox.	N/A
Mango	Vaso Condimentero	Peso	40 gr.	2
Alcaparra	Vaso Condimentero	1/2 Vaso Condimentero	10 gr.	1
Cebollín	Vaso Condimentero	1/2 Vaso Condimentero	10 gr. aprox.	1
Camarón 21/25	Precortado en Mitades y Cocido	En Mitades	9 gr. aprox.	2
Camarón 21/25 Tempura	Mitades con Tempura	En Mitades	9 gr. aprox.	1
Camarón 21/25 con Coco	Mitades con Coco	En Mitades	9 gr. aprox.	1
Camarón 51/60	Precocido en plancha con sal y pimienta	Picado y Porcionado	30 gr.	2
Salmón 20 gr.	Bastones	10 cm x 1 cm x 1 cm	10 gr. aprox.	3
Carne molida	Precocido en plancha con sal y pimienta	Porcionado	30 gr.	2
Huevo	Precocido en Plancha	3/4 Vaso Condimentero	20 gr.	2
Ribeye	Vaso Condimentero	Peso	24 gr.	3
Pollo	Vaso Condimentero	Peso	30 gr.	2
Tocino	Vaso Condimentero	Peso	Una Rebanada	2
Kanikama	Bolsa	Peso	40 gr.	3
Queso philadelphia	Bastones	1 x 9.5 cm	10 gr.	3
Queso Machego	Bastones	1 x 9.5 cm	10 gr.	3
Carra de Arroz	N/A	10 x 19 cm	150 gr. aprox	10 hrs.
Alga Nori	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
Rainbow	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
1/2 Alga	N/A	19 x 20 cm	N/A	N/A
Germen de soya	Bowl	1/3 bowl	30 gr.	2