

cinépolis.

lis.

**Snack**

---

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis.



cinépolis.

cinépolis.

---

**Snack**

cinépolis.

---

**Elaboración de Productos**

cinépolis.

cinépolis.

cinépolis | LEARNING CENTER

# Antes de iniciar es importante recordar que...

Los conjuntos VIP tiene como principal objetivo cumplir con los 5 estándares que nos caracteriza



# Proceso de Freído

## Material de trabajo

- ➔ Freidora
- ➔ Canastillas
- ➔ Pinzas
- ➔ Warmer

## Elaboración

- ➔ Del **Congelador/Refrigerador** toma las **Porciones/Cargar** a freír.
- ➔ Colocar las **Porciones/Cargar** dentro de la canastilla, sumerge en el aceite de la freidora.
- ➔ Presiona el botón programado para el producto.
- ➔ Cuando suene la alarma, presiona el botón que se presiono al principio.
- ➔ Saca la canastilla del aceite y cuélgala de los ganchos de la freidora para que se escurra el producto durante 10 segundos.
- ➔ Vacía el producto de la canastilla en el warmer con la ayudar de unas pinzas o directamente y sirve la porción.

350°F o 180°C.

Programación 2 minutos

Botón 1,2,6 y 7



Programación 3 minutos

Botón 3,4,8 y 9

# Elaboración de Producto

cinépolis.

Producto

Cantidad

Tiempo de  
freído y Vida

Plato

Complemento

Presentación

Boneless  
Wings

250 g.

3 min.

Bowl (tazón)

Salsa Boneless



Boneless  
Wings Salsa  
Alitas/BBQ/H  
abanero/Hot  
Sauce

250 g.

3 min.

Bowl (tazón)

-¾ de ramequín con  
aderezo con aderezo  
blue cheese  
-Un tenedor



Papas Twister

Taza de 16 oz. Ó el  
bowl llenarlo al ras.  
Peso 170 g.  
congeladas.

3 min. Y  
tiempo de  
vida 40 min.

Bowl (tazón)

Salsa picante



Nota: Para el resto de los platillos con papas la  
porción queda igual 150 g congelada  
Extra de papas: 75 g



cinépolis VIP

# Elaboración de Producto

cinépolis.

Producto	Cantidad	Tiempo de freído y Vida	Plato	Complemento	Presentación
Papas Diperas	300 g.	3 min.	Bowl (tazón)	3 oz de queso para nachos/ 6 oz. si es extra	
Tequesitos Manchego, Philadelphia, Nutella	5 ó 8 piezas	3 min.	Bowl (tazón)	TM: 1 ramequín con aderezo, chipotle ó mostaza dulce. TP, TN: 1 ramequín mermelada de fresa ó mermelada de zarzamora ó cajeta ó Lechera	
Jalapeños Pop	200 g.	2 min.	Bowl (tazón)	1 vaso condimentero con salsa BBQ	

cinépolis

cinépolis.

cinépolis<sup>VIP</sup>.

# Elaboración de Producto

cinépolis.

Producto	Cantidad	Tiempo de freído y Vida	Plato	Complemento	Presentación
BBQ Finger Ribs	5 piezas	2 min.	Bowl (tazón)	1 ramequín con salsa BBQ	
Big Dipper Boneless	<ul style="list-style-type: none"><li>• 150 g. papas diperas</li><li>• Kushiages manchego 3 piezas</li><li>• Jalapeños pop 200 g.</li><li>• Boneless Wings 250 g.</li></ul>	Los tiempos establecidos previamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plato ovalado</li><li>• Bowl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3/4 de ramequín con salsa BBQ</li><li>• 3/4 de ramequín con salsa alitas</li><li>• 1 blíster de cátsup</li></ul>	
Big Dipper Ribs	<ul style="list-style-type: none"><li>• Papas diperas 150 g</li><li>• Kushiages manchego 3 piezas</li><li>• Jalapeño pops 200 g</li><li>• Ribs 4 piezas</li></ul>	Los tiempos establecidos previamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plato ovalado</li><li>• Bowl</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 1 blíster de cátsup</li><li>• 1 tenedor</li></ul>	

cinépolis.

cinépolis<sup>VIP</sup>

# Elaboración de Producto

cinépolis.

Producto

Cantidad

Tiempo de  
freído y Vida

Plato

Complemento

Presentación

Plato Snack  
Boneless

- Boneless wings 200 g
- Tequesitos 4 piezas
- Papas Twister

Los tiempos  
establecidos  
previamente

- Plato trinche
- Bowl

- 3/4 de ramequín con aderezo chipotle
- 3/4 de ramequín con salsa alitas
- 1 blíster de cátsup
- 1 tenedor



Plato Snack  
Ribs

- BBQ ribs 4 piezas
- Tequesitos 4 piezas
- Papas diperas 300 g

Los tiempos  
establecidos  
previamente

- Plato ovalado
- Bowl

- 3/4 de ramequín con salsa BBQ
- 3/4 de ramequín con queso para nachos
- 1 blíster de cátsup
- 1 tenedor



Spicy Chicken  
Quesadilla

- Tiras de pollo 90 g
- Queso suizo 2 rebanadas
- Queso manchego 70 g
- Tocino picado 2 piezas
- Tortilla de harina 1 pieza

Plato Trinche

- 3/4 de ramequín con aderezo chipotle
- 1 ramequín con pico de gallo
- 1 ramequín con 2 chiles toreados
- 1 tenedor y 1 cuchillo



cinépolis<sup>VIP</sup>

# Elaboración de Producto

cinépolis.

Producto	Cantidad	Tiempo de freído y Vida	Plato	Complemento	Presentación
Quesadilla de Guacamole	<ul style="list-style-type: none"><li>Tiras de pollo 90 g</li><li>Queso suizo 2 rebanadas</li><li>Queso manchego 70 g</li><li>Guacamole el suficiente</li><li>Tortilla de harina 1 pieza</li></ul>		Plato Trinche	<ul style="list-style-type: none"><li>1 ramequín con 2 chiles toreados</li><li>1 ramequín con guacamole</li></ul>	
Quesadilla de Res	<ul style="list-style-type: none"><li>Carne de res 80 g</li><li>Queso suizo 2 rebanadas</li><li>Queso manchego 70 g</li><li>Guacamole el suficiente</li><li>Tortilla de harina 1 pieza</li><li>Frijoles bayos 40 g</li></ul>		Plato Trinche	<ul style="list-style-type: none"><li>1 tenedor y 1 cuchillo</li></ul>	
Mac & Cheese Bites	200 g	3 min.	Bowl (tazón)	1 ramequín de aderezo chipotle	

cinépolis

cinépolis.

cinépolis<sup>VIP</sup>.

# Elaboración de Producto

## Presentación

cinépolis.

### Producto

### Cantidad

Sliders

- Pan para sliders 3 piezas
- Carne para sliders 3 piezas
- Mayonesa la suficiente
- Lechuga 1 hoja (3/3 de hoja)
- Jitomate 3 rebanadas
- Queso cheddar para sliders 6 triángulos
- Papas Twister
- Kushis 3 mitades
- Plato Trinche

Sliders

Guacamole

- Guacamole el suficiente

Sliders BBQ

Bacon

- 3 rebanadas de tocino partidas por la mitad
- BBQ suficiente

Sliders Crispy

Buffalo Chicken

- Boneless 120 g. (se sustituye la carne)
- Salsa alitas la necesaria



Imagen ilustrativa

cinépolis.

### Slider burgers guacamole

- 1 ramequín con guacamol
- 1 blíster de mostaza
- 1 blíster de cátsup
- 1 tenedor y 1 cuchillo

### Slider burgers Crispy Buffalo chicken

- $\frac{3}{4}$  de ramequín con aderezo blue cheese
- 1 tenedor y 1 cuchillo

cinépolis<sup>VIP</sup>

# Elaboración de Productos Dulcería

## Hot Dog VIP\*

- 1 Pan
- 1 Salchicha original/jumbo
- Papas Twister
- Plato Trinche



## Hot Dog VIP Cheese DOG\*

- 1 Pan
- 1 Salchicha original/jumbo
- Papas Twister
- **Queso para nachos 1.5 oz**
- Plato Trinche



## Hot Dog BBQ Bacon\*

- 1 Pan
- 1 Salchicha original/jumbo
- Papas Twister
- **2 tocino picado**
- 60 g salsa BBQ
- Plato Trinche



## Hot Dog Guacamole\*\*

- 1 Pan
- 1 Salchicha original/jumbo
- Papas Twister
- **Guacamole el suficiente**
- Plato Trinche



## Complemento\*

- 1 vaso condimentero lleno de jalapeños
- 3/4 de vaso condimentero con jitomate picado y cebolla
- 1 blíster de cátsup, mayonesa, mostaza
- 1 ramequín con aderezo chipotle/ salsa alitas
- 1 tenedor y 1 cuchillo

## Complemento\*\*

- 1 vaso condimentero lleno de jalapeños
- 3/4 de vaso condimentero con jitomate picado y cebolla
- 1 blíster de cátsup, mayonesa, mostaza
- 1 ramequín con guacamole

## Nachos VIP

- Tostitos Tostitos/ Doritos 210 g/ 170 g
- (El peso no incluye el blíster)
- Queso cheddar 3 oz
- Frijoles refritos 100 g
- Plato trinche 1 pieza



## Nachos VIP Boneless Buffalo

- Tostitos Tostitos/ Doritos 210 g/ 170 g
- (El peso no incluye el blíster)
- Queso cheddar 3 oz
- Frijoles refritos 100 g
- Boneless picados 80 g
- **Salsa Alitas 50 g**
- Plato trinche 1 pieza



## Nachos VIP Boneless

- Tostitos Tostitos/ Doritos 210 g/ 170 g
- (El peso no incluye el blíster)
- Queso cheddar 3 oz
- Frijoles refritos 100 g
- **Boneless picados 80 g**
- Plato trinche 1 pieza



## Nachos VIP con Tocino

- Tostitos Tostitos/ Doritos 210 g/ 170 g
- (El peso no incluye el blíster)
- Queso cheddar 3 oz
- Frijoles refritos 100 g
- **Tocino 4 piezas**
- Plato trinche 1 pieza



## Nachos Brisket + Guacamole

- Tostitos Tostitos/ Doritos  
210 g/ 170 g
- (El peso no incluye el blíster)
- Queso cheddar 3 oz
- Frijoles refritos 100 g
- Carne de res 80g
- Plato trinche 1 pieza



## Complementos

- 1 ramequín con jalapeños
- 1 ramequín con pico de gallo
- 1 ramequín con guacamole

# Inhabilitación Horno/Plancha

## TurboChef



Back

1. Apaga el horno turbo chef presionando la tecla “Back” mientras se está en el menú principal.

## Horno SelfCooking Center



1. Presiona el botón “regresar”

2. Selecciona botón “Máscara de inicio” para ir al menú principal .

3. Presionar el botón “+ care”.

4. Tomar el número de empaques de las pastillas de limpieza detergentes (rojo) y de las preventivas (azul) que se muestren en el *display* y ponerse guantes. Por ningún motivo se deben introducir otros químicos o pastillas diferentes a las del fabricante.

## Plancha



Lavar cuando este tibia, aplicar desengrasante, tallar con fibra verde, quitar el exceso de producto con un trapo húmedo blanco y enjuagar con poca agua y secar.

## Freidora PITCO



1. Presiona el botón de apagado y retira las canastillas de la freidora y realiza el proceso de recirculado de aceite

cinépolis

cinépolis



Gracias

cinépolis

cinépolis