

cinépolis

cinépolis

cinépolis

cinépolis

PREPARACIÓN DE KUSHIAGES





Habilitación

Criteria del Personal en MHA

Lavado de manos



Uso de gel Antibacterial



Uso del Uniforme



Uso de guantes para porcionar



Contar con paños por área



Cofia y Cubrebocas

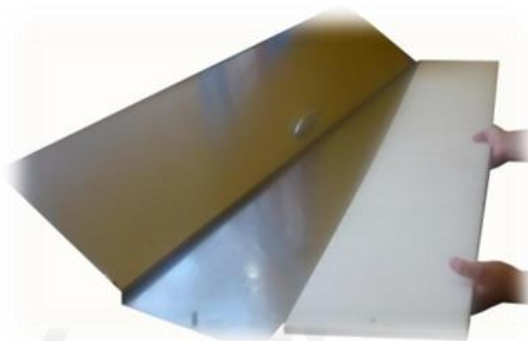


Freidora Pitco



1. Encender la freidora.
2. Agregar aceite en el nivel indicado.
3. Esperar a que tome la temperatura indicada (180°C).
4. Asegurar que aparezca la leyenda “Ready”

Mesa fría



1. Colocar los Insertos limpios.
2. Realizar el acomodo de acuerdo a la ayuda visual vigente.
3. Asegurar contar con todos los insumos etiquetados y aplicando el proceso PEPS vigente.

cinépolis.



Nota: Recuerda tomar en cuenta los días de filtrado, lavado y cambio de aceite de la freidora de acuerdo a los visto en sesiones anteriores.

Preelaboración

Insumos para empanizar

Nota: Puedes realizar la preparación de un huevo y 2 oz de agua, rinde de 5 a 7 Kushiagues



Harina, la suficiente para la demanda esperada.

Huevo: 6 piezas con 250 mililitros de agua.
Tiempo de vida 1 día

Panko, el suficiente para la demanda esperada.

Preelaboración Kushiage de Queso Manchego

Ingredientes	Cantidad
Queso Manchego	25 gr.
Harina	Suficiente para la demanda
Huevo preparado	
Panko	
Kushi	



Preparación:

- Colocar el kushi por el centro en uno de los extremos de las porciones rectangulares de 25 gr. procurando que no salga por el extremo.
- 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. Sumergir el kushiage en el recipiente con huevo y luego por panko.
- Con una mano sostener el kushi y con la otra presionar el queso para que el panko se adhiera perfectamente.
- Recuerda pasar nuevamente por huevo y panko dos veces para asegurar que quede perfectamente empanizado
- Colocar los kushiages de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
- Tapar el recipiente, colocar una etiqueta de acuerdo con lo indicado en la Técnica de etiquetado de productos vigente y guardarlo en refrigeración.



MARISCOS
PORCIONADO

Preelaboración del Camarón para Kushiages medida 21/25

Plancha

1. Verter agua dentro de una olla y 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.
2. Partir por la mitad los camarones que se van a precocer usando tabla y cuchillo azul.
3. 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.
4. Insertar un kushi (palillo) en cada mitad de camarón, comenzando por la parte frontal del camarón, hasta llegar a la cola.



Preelaboración del Camarón para Kushiages medida 21/25

Plancha

5. En cuanto el agua suelte el primer hervor, separar las capas del trozo de cebolla y agregárselas (1/4 pieza)
6. Exprimir cada mitad del limón sobre el agua hirviendo y una vez que no tengan más jugo, agregárselas completas al agua
7. Prepara un un recipiente hielos.
8. Agregar los camarones al agua hirviendo y tapar la olla.
9. Dejar que los camarones se cuezan 1.5 minutos, después apaga la parrilla.
10. Vaciar toda el agua caliente de la olla en la tarja, cuidando no tirar ningún camarón.
11. Vaciar todos los camarones dentro del recipiente con hielos y agregar agua fría hasta cubrir completamente los camarones.
12. Dejar reposar los camarones durante ocho minutos.



Preelaboración del Camarón para Kushiages medida 21/25

1. Una vez que los camarones pasaron por el proceso de desvenar y colocación del kushi.
2. Tomar la charola CombiFry y esparcir los camarones sobre ella, sin encimarlos. No es necesario colocar la charola lisa de bajo.
3. Buscar el programa “CAMARON” usando la perilla o las flechas de la pantalla y presionarlo.
4. Al cocinar mariscos, la charola de estos debe meterse en el último rack de abajo para que no haya escurrimientos sobre otros alimentos.
5. Al sonar la alarma, sacar la charola con los camarones del horno.

HORNO
SELFCOOKING
CENTER



Kushiage de Camarón con Queso Philadelphia

Ingredientes	Cantidad
Camarón 21/25	Piezas por la mitad
Queso Philadelphia	20 gr.
Harina	
Huevo preparado	Suficiente para la demanda
Panko	
Kushi	



Preparación:

- Colocar el queso en una bolsa y prensarlo para formar una especie de tortilla.
- Coloca una mitad de camarón 21/25 precocido en el centro de la tortilla que quedo philadelphia, el camarón ya debe de tener el kushi.
- En vuelve el camarón con el queso, presionando con la bolsa hasta distribuir uniformemente el queso.
- Retira la bolsa de plástico cuidando que el queso quede pegado al camarón.
- Y realiza el mismo proceso de empanizado tal y como se describió en la kushiage de queso manchego.
- Colocar los kushiages de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
- Tapar el recipiente, colocar una etiqueta de acuerdo al proceso y guardarlos en refrigeración.



Kushiage de Queso Philadelphia

Ingredientes	Cantidad
Queso Philadelphia	25 gr.
Harina	
Huevo preparado	Suficiente para la demanda
Panko	
Kushi	



Preparación:

- Colocar un plástico sobre la báscula y pesar 25 gr. de queso philadelphia.
- Tomar el queso y realizar una albóndiga con el queso.
- Tomar el kushi e insertar uno en cada albóndiga de queso.
- Y realiza el mismo proceso de empanizado tal y como se describió en la kushiage de queso manchego.
- Colocar los kushiages de manera horizontal en un recipiente de policarbonato limpio.
- Tapar el recipiente, colocar una etiqueta de acuerdo al proceso y guardarlos en refrigeración.

Elaboración de Kushiage

Preparación:

- Sacar los kushiages preelaborados del refrigerador.
- Meter los kushiages a la freidora caliente durante un minuto a 180° C hasta que el empanizado tome un color dorado.
- Colocar los kushiages en el plato y acompañar con los complementos indicados, de acuerdo a lo indicado en la Tabla de Complementos.
- Colocar una tapa de policarbonato sobre el plato.

Camarón con queso
philadelphia



Manchego



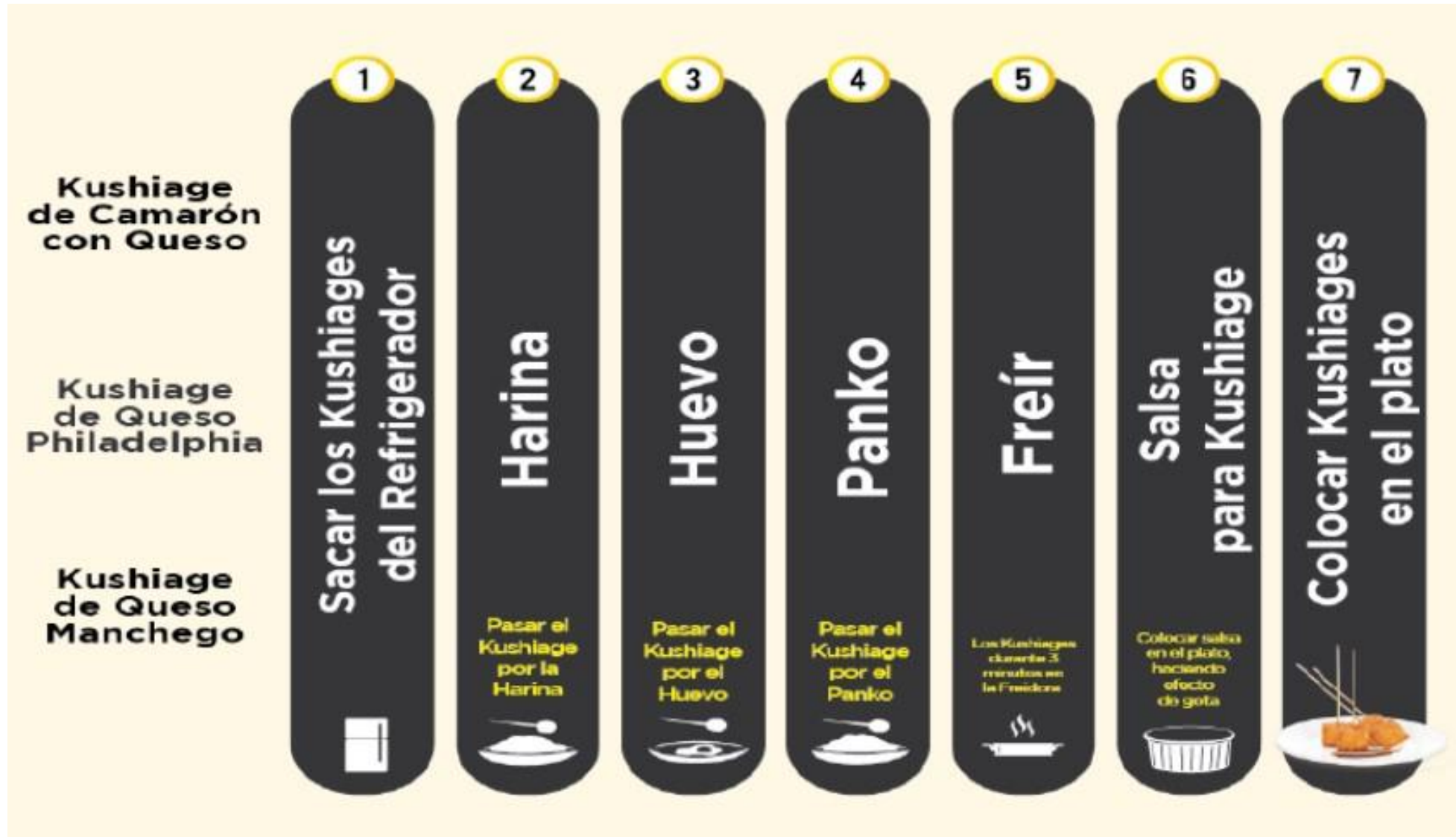
Philadelphia



Big Dipper Boneless y Ribs



Elaboración Guía Rápida



Tiempo de freído: 1 minuto



Gracias

cinépolis

cinépolis

