



Código  
PZZ-GUI-2016\_08

Actualización  
Agosto/2016

# Guía de la Estación de Pizza

# 9

CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL  
VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Este material de entrenamiento contiene estándares y procedimientos para el sistema de Shakey's® que se relaciona con la marca Shakey's®, específicamente con la calidad de los productos que el público asocia con la marca de Shakey's®. Otro tipo de contenido es con la finalidad de asesoramiento y sugerencia en las operaciones. Usted debe consultar con el gerente en funciones o el dueño de la franquicia si usted tiene preguntas acerca de las operaciones del restaurante. Para fines de entrenamiento solamente. **All Rights Reserved © 2016 Shakey's® USA, Inc.**

**Spanish**







## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

### Descripción del Puesto

Un Cocinero de Pizza (**Pizza Cook**) es un muy importante miembro del equipo que provee a nuestros invitados la mejor pizza conforme a los estándares de Shakey's. Cocinero de Pizza está familiarizado con todas las recetas de pizzas y bien informado cuando se trata de preparar una Thin Crust Pizza (Pizza Delgada Crujiente), Pan Crust Pizza (Pizza Cacerola Crujiente) y Dessert Pizzas (Postre de Pizza).

Las siguientes responsabilidades pueden variar dependiendo de la tienda o sucursal y de las horas de trabajo:

- Mantener consistentemente los estándares de preparación, presentación, horneado, empaque y como servirla.
- Mantener el área de trabajo de manera y limpia y cumpliendo con los estándares de sanidad.
- Almacenamiento y abasto de ingredientes conforme sea necesario.
- Instalación y abastecimiento de la línea de Buffet y Barra de Ensalada (Sadad Bar) cuando sea asignado a horas de Buffet en su estación de trabajo.
- Coordina y desempeña los procesos de apertura/cierre y limpieza de las áreas de su Estación de trabajo.
- Cumplir con las prácticas de Servicio Seguro (ServSafe®) en lo que respecta a la limpieza personal y manipulación de alimentos.
- Reunirse con el Gerente de Turno para tratar acerca de Eventos Especiales y o necesidades de preparación de ingredientes (preps)
- Colaborar y apoyar otras Estaciones de Trabajo como sea necesario.

### Herramientas de Preparación y Mantenimientos de la Estación de Trabajo



**Desinfectante y Blanqueador  
Cubeta-Desinfectante**  
Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.



**Toallas de Limpieza  
Para Cubeta-Desinfectante**  
Siempre tenga las toallas para limpieza dentro de la solución desinfectante antes de limpiar sus utensilios y mesa de preparaciones.



**Toallita Desinfectante  
(Sani-wipes)**  
Para desinfectar termómetros



**Charola de Aluminio para Pizza**  
Para preparar Pizza Delgada Crujiente (Thin Crust)



**Charola Redonda Cambro**  
Para servir pizza.



**Plato pequeño ovalado para ordenes en el restaurante**  
Para servir 2 tiras de pollo o media orden de Mojo<sup>®</sup>s.



**Plato Grande Ovalado para ordenes en el restaurante**  
Pizza y buffet.



**Plato Redondo para ordenes en el restaurante**  
Pizza-Buffer



**Cuchara para Salsa (3 oz)**  
Utilícela para medir Salsa de Pizza



**Espátula para Salsa**  
Para untar salsa.



**Espátula**  
Para remover Pizza de Cacerola (Pan Pizza).



**Brocha Repostera**  
Para untar aceite de oliva en la orilla de la pizza de cacerola (Pan Pizza).



**Ponchador de Burbujas**  
Para reventar las burbujas de la pizza durante el cocinado.



**Cuchillo de Pizza (Pizza Knife)**  
Para cortar pizza.



**Pinza Portadora de Cacerola**  
Para remover Pizza de Cacerola (Pan Pizza) del horno.



**Tabla para cortar pizza**  
Para colocar y cortar pizza



**Pala para Pizza**  
Para retirar pizza del horno



**Cepillo para Horno de cubierta (Deck Oven Brush)**  
Úselo para remover los remanentes de pizza del horno.



**Báscula**  
Para pesar ingredientes para pizza.



**Abreolsas**  
Utilícelo para abrir empaques.


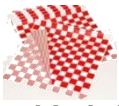













**Termómetro**  
Utilícelo para revisar la temperatura del Congelador y del Cámara de Refrigeración (Walk-In)



# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

 <p><b>Termómetro</b> Para revisar la temperatura de ingredientes y alimentos.</p>	 <p><b>Papel Cuadrulado Rojo.</b></p>	 <p><b>Canasta Negra</b> Para server órdenes de PCM (Pizza Chicken y Mojos)</p>
 <p><b>Papel (hojas) para Hornear</b></p>	 <p><b>Saleros</b> Para agregar Corn Meal, Mezcla de Ajo y queso Parmesano (Garlic Parmesan Mix).</p>	
 <p><b>Tazón de Plástico</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li> <b>Rojo:</b> Para pesar ingredientes de carne.</li><li> <b>Blanco:</b> Para pesar queso.</li><li> <b>Transparente:</b> Para pesar ingredientes vegetales.</li></ul>	 <p><b>Guantes de Seguridad para Cortar.</b> Utilícelos para abrir latas y cortar alimentos.</p>	
 <p><b>Estante para Pizzas</b> (No se encuentra disponible en todos los restaurantes).</p>	 <p><b>Carro Utilitario</b></p>	
 <p><b>Guantes Desechables para Manipular Alimentos.</b> <b>Siempre:</b> cuando usted se encuentre en contacto con comida.</p>	<p><b>Muy Importante:</b> Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras.</p>	

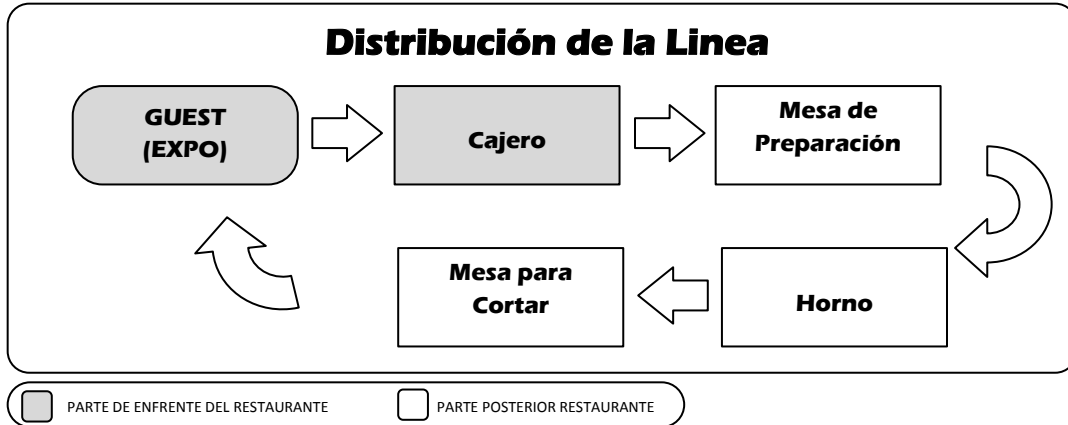


# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

## Distribución del Área

1. La cocina debe de tener una distribución lógica comenzando desde el principio hasta el final del proceso de elaboración de la pizza, de modo que usted no tenga que regresar o repetir el proceso.
2. Para estar preparados para periodos de venta, todas sus herramientas e utensilios deben de estar donde se necesitan.



## Instalación de la Estación de Pizzas

La Mesa de Preparación de Pizza (mactable) debe ser instalada de modo que todos los ingredientes (toppings) sigan el orden conforme a la tabla de porciones desde un lado de la Mesa hacia el otro.

Una distribución Lineal de la Mesa de Preparación (mire el siguiente diagrama aunque las mesas de preparación pueden variar) deberá que evitar tener que hacer pasos innecesarios o tener que esperar por alguien que se encuentre a la mitad del proceso de elaboración.

Estar "Listos para periodos de Venta", tener que ir a la cámara de refrigeración (walk-in) a las 12:30 pm por más peperoni, lo hará perder el tiempo y atrasar el proceso de preparación de pizzas.

**Importante:** Antes de abrir un nuevo empaque de ingredientes, asegúrese que no tenga un contenedor con ingredientes o un empaque abierto en la cámara de refrigeración (Walk-in) o congelador (freezer). Recuerde de etiquetar y fechar el producto cuando habrá un nuevo empaque, rotando los nuevos ingredientes en los contenedores. **Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (FIFO First-In First-Out)**





# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

**Importante:** Use un Carro utilitario o solicite ayuda para cargar mas de **20 lbs.** Tenga reservas de sus ingredientes dentro de contenedores listos para usar en la parte de refrigeración de su mesa de preparación. Tenga suficiente salsa, queso y pepperoni listo para momentos que requiera de rapidez.

Otros ingredientes en esta estación:

Salsas	
Salsa BBQ	Salsa Alfredo
	Salsa Suprema

Mojo <sup>®</sup> Supreme	
Cebolla Verde	Crema
Tocino	Mezcla de Queso 50/50

Condimentos Frescos	
Albahaca	Cilantro
Tomate Picado	

### Salsas

Salsa BBQ, Salsa Alfredo y Queso Cheddar Añejo deben ser almacenados bajo refrigeración a una temperatura de **40°F** o más por **7** días en un contenedor hermético limpio y etiquetado. La salsa Suprema debe ser almacenada bajo refrigeración a **40°F** siguiendo el "usar hasta" (use by) déjelo en el contenedor original.

### Ingredientes Mojo<sup>®</sup> Supreme

Cebolla Verde (Green Onions), Crema (Sour Cream) Tocino (Bacon) y Mezcla de Queso 50/50 (Cheese Blend Mozzarella Cheese), almacene bajo refrigeración a **40°F** o más por **1** día en un contenedor para insertar, limpio y desinfectado.

### Condimentos Frescos

Albahaca (Basil), Cilantro y Tomate Picado (Diced Tomatoes), almacene bajo refrigeración a **40°F** o más por **2** días en un en un contenedor para insertar, limpio y desinfectado.

### Preparación de Ingredientes

**Tip 1** Los ingredientes para Pizza deben estar siempre lo más frescos disponibles.

**Tip 2** Siempre lave sus manos antes de comenzar.

**Tip 3** Siempre utilice una tabla para cortar y utensilios limpias y desinfectados.







**Tip 4** Todos los ingredientes (toppings) deben ser correctamente revisados y etiquetados con la fecha y temperatura correcta antes de usarse.

Usted debe de usar Guantes Desechables para Manipular Alimentos (Food Handle Gloves) para preparar ingredientes y Guantes de Seguridad para Cortar (Cut Safe Gloves) para habrir latas, al utilizar un cuchillo o use un pelador, y cuando sea necesario.



# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08











Nombre	Preparación	Vida Útil y Almacenamiento
 Salsa para Pizza de Shakey's® (Pizza Sauce)	<p>La Salsa para Pizza de Shakey's® viene en un empaque especialmente sellado que mantiene la frescura y es fácil de usar.</p> <p>Para usarla abra el empaque, y vierta la salsa dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p>	<p>Almacene en Temperatura del almacén hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by") o en refrigeración una vez abierto.</p> <p>La Salsa para Pizza, después de abierta puede ser almacenada bajo refrigeración hasta 72 horas</p>
 Queso Mozzarella de Leche Entera (Mozzarella Cheese)	<p>Para usarlo abra la bolsa/caja y agregue queso dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p> <p>El queso nunca debe de ser utilizado congelado, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Almacénelo bajo refrigeración a <b>40°F</b> hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by")</p>
 Pepperoni	<p>Para usarlo abra la bolsa/caja y agregue Pepperoni dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p> <p>El queso nunca debe de ser utilizado congelado, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Pepperoni es conservado en su empaque original y puede ser almacenado en congelación hasta <b>6 meses a 0°F</b></p> <p>Descongele pepperoni en su empaque original bajo refrigeración a <b>40°F</b> al menos dos días previos a utilizarlo.</p> <p>Descongelados sin abrir <b>30 días</b>. Descongelados abiertos <b>14 días</b>.</p>
 Jamón (Ham)	<p>Para usarlo abra el empaque y agregue Jamón dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p> <p>El Jamón nunca debe de ser utilizado congelado, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Jamón es conservado en su empaque original y puede ser almacenado en congelación hasta <b>6 meses a 0°F</b></p> <p>Descongele el jamón en su empaque original bajo refrigeración a <b>40°F</b> al menos dos días previos a utilizarlo.</p> <p>Descongelados sin abrir <b>30 días</b>. Descongelados abiertos <b>5 días</b>.</p>
 Salami	<p>Para usarlo abra el empaque y agregue Salami dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p> <p>El Salami nunca debe de ser utilizado congelado, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Salami es conservado en su empaque original y puede ser almacenado en congelación hasta <b>6 meses a 0°F</b></p> <p>Descongele el jamón en su empaque original bajo refrigeración a <b>40°F</b> al menos dos días previos a utilizarlo.</p> <p>Descongelados sin abrir <b>30 días</b>. Descongelados abiertos <b>14 días</b>.</p>
 Tocino precocinado (Pre-cooked Bacon)	<p>Para usarlo abra el empaque y agregue Tocino dentro de un contenedor para insertar limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p> <p>El Tocino nunca debe de ser utilizado congelado, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Tocino es conservado en su empaque original y puede ser almacenado en congelación hasta <b>6 meses a 0°F</b></p> <p>Descongele el Tocino en su empaque original bajo refrigeración a <b>40°F</b> al menos dos días previos a utilizarlo.</p> <p>Descongelados sin abrir <b>12 días</b>. Descongelados abiertos <b>5 días</b>.</p>





# Pizza Guía de Estación












Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

 <p style="text-align: center;">Salchicha Italiana (Sausage)</p>		
 <p style="text-align: center;">Res (Beef)</p>	<p>Para utilizar ingredientes de carne retire el empaque, y colóquelo en un contenedor para insertar, limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p>	<p>Los ingredientes de Carne se conservan en su empaque original, y pueden ser almacenados hasta <b>6 meses a 0°F</b> en el congelador (freezer)</p>
 <p style="text-align: center;">Salchicha Picante Rebanada (Sliced Hot Sausage)</p>	<p>Los ingredientes de carne no deben ser utilizados en la pizza congelados, esto puede resultar en una inapropiada cocción de la pizza.</p>	<p>Descongele los ingredientes de carne en su empaque original bajo refrigeración a <b>40°F</b> al menos dos días previos a utilizarlos.</p>
 <p style="text-align: center;">Salchicha Picante (Hot Sausage)</p>	<p>Si está utilizando Salchicha Picante para Rebanar, retírela de su empaque original y usando Guantes de Seguridad para Cortar, rebánelas en ¼" en diagonal y colóquelo en un contenedor para insertar, limpio y desinfectado en mesa de preparación (insert pan).</p>	<p style="text-align: center;"><b>Vida útil</b> Descongelados sin abrir <b>12</b> días. Descongelados abiertos <b>5</b> días.</p>
 <p style="text-align: center;">Pollo Precocido Picado (Diced Cooked Chicken)</p>		
 <p style="text-align: center;">Chorizo</p>		
 <p style="text-align: center;">Hongos Rebanados (Sliced Mushrooms)</p>	<p>Vienen rebanados listos para usarse o rebane en el restaurant si es necesario si vienen enteros.</p> <p>Si los recibe enteros, lávelos, escúrralos y rebánelos en 1/8"</p> <p>No dejarlos escurrir perfectamente puede provocar que se enmohezcan y reducir la vida útil del producto.</p>	<p>Almacénemelos en refrigeración <b>40°F</b> hasta la fecha útil del empaque del producto ("<b>use by</b>")</p> <p>Rebanados en el restaurante hasta 2 días.</p> <p style="text-align: center;">Permita suficiente ventilación.</p>
 <p style="text-align: center;">Cebolla (Yellow Onions)</p>	<p>Enjuague y pele las cebollas para rebanar en 1/8"</p>	<p>Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> hasta <b>2</b> días en un contenedor hermético limpio.</p>
 <p style="text-align: center;">Cebolla Morada (Red Onions)</p>		
 <p style="text-align: center;">Hojas de Cilantro Picado (Chopped Cilantro Leaves)</p>	<p>Retire las hojas de los tallos sin apretar y córtelas en tiras.</p>	<p>Almacene bajo refrigeración por un día si están preparados.</p>



## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

 Pimiento Verde (Green Bell Peppers)	Enjuague, remueva las semillas y tallo, rebane a 1/8".	Almacene bajo refrigeración hasta <b>2</b> días en un contenedor hermético limpio.
 Olivos Negros (Black Olives)	Usando Guantes de Seguridad para Cortar, abra la lata, y colóquelos en su original liquido.  Drene el líquido solamente cuando el producto está en la mesa de preparación.	Latas sin abrir <b>6</b> meses.  Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> hasta <b>3</b> días en un contenedor hermético limpio.
 Pina (Pineapple)		
 Jalapenos		
 Hojas de Albahaca (Basil Leaves)	Retire las hojas de los tallos sin apretar y córtelas en tiras.	Almacene en refrigeración <b>1</b> día después de preparados.
 Tomate Picado (Diced Roma Tomatoes)	Enjuáguelos en agua fría y píquelos a 1/4"	Almacene en refrigeración <b>1</b> día después de picados.
 Anchoas (Anchovies)	Usando Guantes de Seguridad para Cortar, abra la lata.	Siga la fecha útil del empaque del producto (" <b>use by</b> ") de su empaque original.  Almacene la porción no utilizada en un contenedor hermético limpio.
 Crema (Sour Cream)	Almacénelo en su contenedor original, rellene en un contenedor para insertar (insert pan) cuando sea necesario.	Almacene bajo refrigeración a <b>40°F</b> siguiendo la fecha útil del empaque del producto (" <b>use by</b> ") de su contenedor original.
 Cebolla Verde Picada (Chopped Green Onions)	Usando guantes de seguridad para cortar, rebane en la tabla verde para cortar en 1/4"	Almacene en refrigeración a <b>40°F</b> hasta por <b>1</b> día después de rebanados.
 Mezcla de Queso 50/50 (Cheese Blend)	Mezcle 50/50 Queso Cheddar y Queso Mozzarella. Rellene en un contenedor para insertar (insert pan) cuando sea necesario.	Almacene en refrigeración a <b>40°F</b> hasta por <b>7</b> días en un contenedor hermético limpio.
 Mezcla de Queso Parmesano con Ajo-Perejil (Garlic Parmesan Cheese Mix)	Queso Parmesano y Ajo y perejil.	Almacene en refrigeración a <b>40°F</b> hasta <b>7</b> días en un salero limpio y etiquetado.



## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

 <p>Tomates secados al sol (Sun Dried Tomatoes)</p>	<p>Abra la bolsa de tomates secados al sol y transferirlos a un contenedor limpio. Etique el contenedor con la fecha. Asegure que los tomates secados al sol son el primer ingrediente sobre el queso arriba de la pizza. Qual quier otro ingrediente pedido debe ir sobre los tomates secados al sol para que los tomates no se quemen.</p>	<p>Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> hasta 2 meses despues de abrier el paquete.</p>
 <p>Alcachofa (Artichoke)</p>	<p>Para preparar para el uso, abra la lata de alcachofas. Drenar las alcachofas. Transferir las alcachofas en un recipiente desinfectado limpio. Etique el recipiente con la fecha. Rompa la alcachofa por la mitad antes de ponerla en la pizza.</p>	<p>Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> hasta <b>3 semanas</b> despues de abrier el paquete.</p>
 <p>Salsa de pesto (Pesto Sauce)</p>	<p>Almacenar en el envase original. Llene el sartén de inserto cuando lo necesite.</p>	<p>Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> hasta la fecha de vencimiento.</p>
 <p>Queso Feta (Feta Cheese)</p>	<p>Abra la bolsa de queso feta y ponga el queso en un contenedor limpio. Etique el contenedor con la fecha.</p>	<p>Almacene bajo refrigeración <b>40°F</b> por 3 semanas despues de abrier el paquete.</p>



# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

## Thin Crust Pizza (Pizza Crujiente Delgada)

**Tip 1** Toda las Thin Crust Pizza son elaboradas de la misma manera usando la tabla de porciones de ingredientes.

**Tip 2** Haga cada pizza con el mismo procedimiento, todo el tiempo, por razones de consistencia.

**Tip 3** Siempre utilice una tabla para cortar y herramientas desinfectadas.

**Tip 4** Todos los Ingredientes deben ser correctamente revisados, etiquetados y con la temperatura correcta antes de utilizarse.

**Tip 5** Siempre debe estar preparado para alas horas de venta, tenga su área de trabajo limpia, desinfectada y con los niveles de stocks necesarios.

**Importante:** la masa para pizza delgada debe ser removida del refrigerador aproximadamente 15 minutos antes de cocinar. Esto permite a la masa "fermentarse" y reduce las burbujas durante el proceso de horneado. Thin Crust Pizza deben tener algunas burbujas que deben ser reventadas mientras la pizza está horneándose. Nunca deje la Thin Crust Pizza a temperatura ambiente, por más de 1 hora, pueden sobre-fermentarse, y comenzar a secarse y las burbujas serán muchas al momento de hornear.

### Ingredientes

<b>Porción de Ingredientes</b>				
Ingredients (Toppings)	7"	9"	12"	15"
Sauce (3 oz. spoodle)	.33	.5	1	2
Salami (count) one/two+ topping	4 / 3	10 / 8	20 / 16	30 / 24
Ham (count) one/two+ topping	5 / 4	12 / 10	24 / 20	36 / 30
Pepperoni (count) one/two+ topping	5 / 4	16 / 12	32 / 24	48 / 36
<b>Meats</b>				
Beef, Sausage, Chicken, Slice Hot Sausage, Spicy Sausage. (oz.)	1 / 1.5	2.5	5 / 4	7.5 / 7
Chorizo, Bacon (oz.)	1	1.5	3	4.5
<b>Vegetables</b>				
Black Olives, Green Peppers, Red Onions, Yellow Onions, Mushrooms, Feta Cheese, Artichoke, Sundried Tomato, Pesto Sauce (oz.)	1	1.5	3 / 2.5	4 / 4
Jalapenos (oz.)	.5	1	2	3
Pineapple, Diced Tomatoes oz.	1	2	4	6
Anchovy (oz.)	.5	1	2	3

<b>Porción de Queso</b>				
Cheese	7"	9"	12"	15"
Thin Crust Pizza (Bottom) oz.	1.5	3	6	9
Pan Pizza (Bottom) oz.		2	4	6
Pan Pizza (Top) oz.		1	2	3
Cheese Only (Additional) oz.	.5	1	2	3
Extra Cheese (Additional) oz.	.5	1	2	3

### INSTRUCCIONES DE PREPARACION DE LA PIZZA

1. Espolvoree ligeramente de **Cornmeal** sobre la charola de aluminio para cocinar pizza, no use demasiado cornmeal, puede hacer que la pizza se queme de la base en el Horno de Cubierta (deck oven).



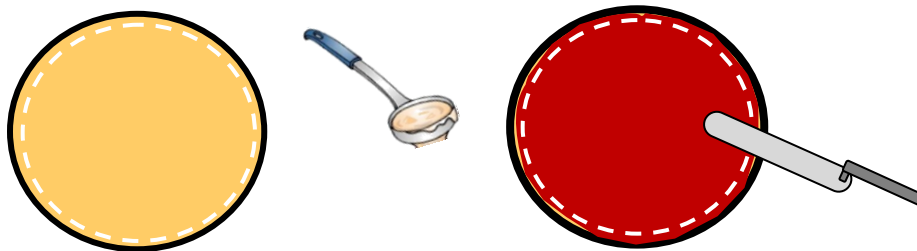
Para hornear, si está utilizando un Horno de Banda (**conveyor oven**), coloque la pizza directamente sobre la banda. Si está utilizando un Horno de Cubierta (**deck oven**), coloque la pizza directamente sobre la cubierta.

**Importante:** si utiliza muy poco cornmeal, la pizza se pegará en la charola, y los ingredientes caerán cuando la coloque dentro del horno.

2. **Coloque:** coloque la masa sobre la charola de aluminio con cornmeal.

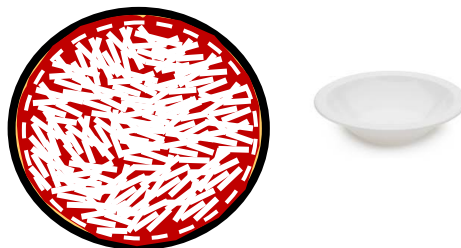


3. **Salsa:** usando la tabla de porciones de ingredientes, **vierta la cantidad de salsa que corresponde a la pizza que está preparando**, unte la salsa uniformemente utilizando una espátula larga para untar salsa.



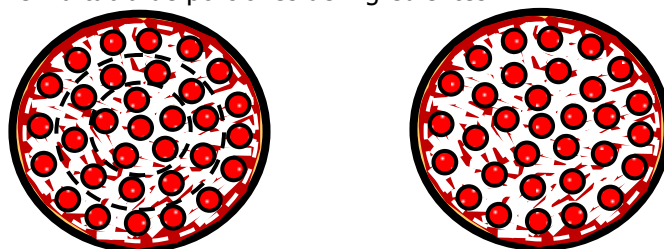
**Importante:** Las Thin Crust pizzas deben ser untadas de salsa hasta el borde, pero no después del borde. Untar de salsa después del borde puede hacer que se queme y de un mal sabor.

4. **Usando el Tazón Blanco (White Bowl) para queso mozzarella**, pese la cantidad adecuada de queso descrita en la tabla de porciones de ingredientes para el tamaño de la pizza que está preparando. Espolvóreelo uniformemente sobre la salsa.



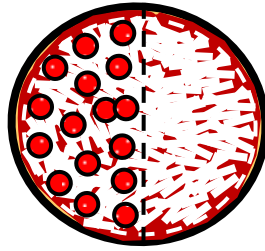
**Importante:** cuando espolvoree el queso, colóquelo dejando  $\frac{1}{2}$ " de espacio en el borde de la pizza, de afuera hacia adentro. Dejando un aro de salsa en la orilla, permitirá que el queso no se desborde fuera de la pizza y que no se queme durante el proceso de cocción.

5. **Ingredientes (Toppings)** los ingredientes deben ser colocados sobre la pizza en el mismo orden que aparecen en la tabla de porciones de ingredientes.



**Tip:** una pizza perfecta tiene los ingredientes-toppings, queso y salsa apropiadamente distribuidos.

**Importante:** para preparar pizzas con mitad de ingredientes, pese o cuente la mitad de la porción por cada topping o ingrediente.

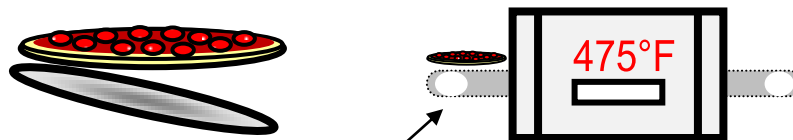


**Importante:** Siempre use la tabla de porciones de ingredientes para las cantidades necesarias de acuerdo con el tamaño de la pizza que se está haciendo.

6. **Si ordenaron extra queso**, no olvide poner una cantidad extra encima de los ingredientes conforme la tabla de porciones de ingredientes.



7. **Horno de Banda (Conveyor Oven):** coloque la pizza a **475°F** en la banda desde el extremo inicial de la banda, justo a un lado de la cámara de horneado.

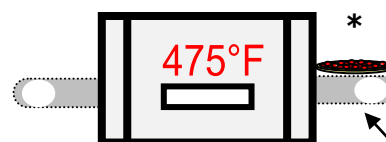
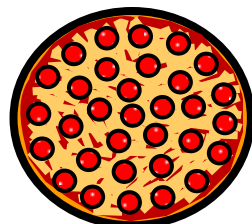


**Comienzo del proceso de horneado**

8. **Reviente las burbujas** (ponchador de burbujas) en la primera mitad del proceso de horneado.



9. **La pizza está lista cuando** la orilla final de la pizza ha salido completamente de la cámara del horno. También cuando la base de la pizza y la superficie interior está crujiente y muestra un color dorado café a lo largo del pan y el queso está derretido uniformemente. El tiempo de horneado en un horno de banda es generalmente entre **4min. 45 seg. - 5min. 45 seg.** a **450°F - 490°F** para Thin Crust, dependiendo de la marca, modelo y configuración del horno. Cocinando a la mínima temperatura aceptable con el mayor tiempo aceptable, hará que el producto se cocine mejor.



**Espera hasta que la pizza llegue aquí**

10. **Retire:** Retire del horno con una pala para pizza (pizza paddle) y colóquela en una tabla (cutting board).





## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

Procedimiento para horno de cubierta (Deck Oven)  **siga los pasos del 1-6 y continúe en el paso 7 como sigue:**

- 7. Horno de Cubierta (Deck Oven):** detenga la charola para cocinar a un leve ángulo con la orilla de enfrente tocando el horno (por lo que la pizza no se caerá).
- 8.** Permita que la Pizza se resbale de la Charola de Aluminio dándole un ligero movimiento de sacudidas.
- 9.** El proceso de horneado provoca que la masa de la pizza internamente se separe generando burbujas. Las burbujas grandes deben ser reventadas durante el proceso de horneado, hasta que ya que afectan la distribución de los ingredientes en la pizza lista para servir. Use el ponchador de burbujas (Bubble Popper) para reventar las burbujas tan pronto como aparezcan.
- 10.** Usando la pala para pizzas, levante las orillas de la pizza cuidadosamente para revisar como se está cocinando-dorando base la pizza. Si la pizza no está cocinando lo suficiente, muévela hacia otra área del horno libre de cornmeal.
- 11.** El proceso de cocinado de la pizza tomará de 10-12 minutos a una temperatura de **490°F - 500°F**. Abrir excesivamente el horno aumentará minutos al proceso de horneado. Cocinar cualquier pizza a una temperatura mayor a **500 °F** puede resultar en baja calidad del producto esta puede parecer cocinada por fuera pero estará cruda por dentro.
- 12. Reviente las Burbujas** durante la primera mitad del proceso de horneado.



**Vida útil (Shelf Time) dentro del Gabinete de Alimentos calientes (warmer): 30 min**  
**Vida útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 15 min**

### Pan Crust Pizza (Pizza Gruesa Crujiente)

- Tip 1** Toda las Pan Pizza son elaboradas de la misma manera usando la tabla de porciones de ingredientes.  
**Tip 2** Haga cada pizza con el mismo procedimiento, todo el tiempo, por razones de consistencia.  
**Tip 3** Siempre utilice una tabla para cortar y herramientas desinfectadas.  
**Tip 4** Todos los Ingredientes deben ser correctamente revisados, etiquetados y con la temperatura correcta antes de utilizarse.  
**Tip 5** Siempre debe estar preparado para alas horas de venta, tenga su área de trabajo limpia, desinfectada y con los niveles de stocks necesarios.

**Importante: Pan Pizza** es elaborada de la misma manera que una **Thin Crust** con excepción de que el queso es proporcionado con **dos terceras partes** del queso por **debajo** de los ingredientes (Bottom) y **una tercera parte** del queso por **encima** de los ingredientes (Top).

La masa de Pan Pizza debe ser conservada dentro de refrigeración hasta que se requiera elaborar y cocinar la pizza.

#### INSTRUCCIONES DE PREPARACION

1. Si la masa tiene burbujas de aire debajo de ella, libérela presionando la masa ligeramente, sacando las burbujas hacia la orilla antes de agregar la salsa. No remueva la masa de la cacerola.

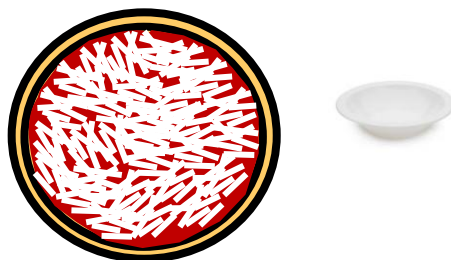


2. **Salsa:** usando la tabla de porciones de ingredientes, vierta la cantidad de salsa que corresponde a la pizza que está preparando, unte la salsa uniformemente utilizando una espátula larga para untar salsa.

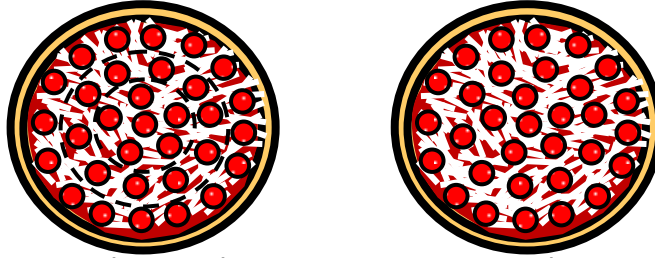


**Importante:** Tenga cuidado de no llenar de salsa en el borde (orilla) de la pizza.

3. **Usando el Tazón Blanco (White Bowl)** para queso mozzarella, pese la cantidad adecuada de queso descrita en la tabla de porciones de ingredientes para el tamaño de la pizza que está preparando en la base (Bottom). Espolvóreelo uniformemente sobre la salsa.

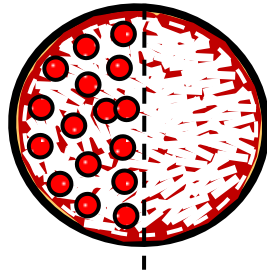


4. **Ingredientes (Toppings)** los ingredientes deben ser colocados sobre la pizza en el mismo orden que aparecen en la tabla de porciones de ingredientes.



**Tip:** una pizza perfecta tiene los ingredientes-toppings, queso y salsa apropiadamente distribuidos.

**Importante:** para preparar pizzas con mitad de ingredientes, pese o cuente la mitad de la porción por cada topping o ingrediente.



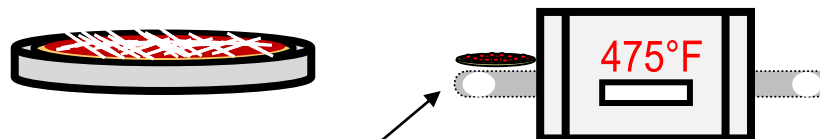
**Importante:** Siempre use la tabla de porciones de ingredientes para las cantidades necesarias de acuerdo con el tamaño de la pizza que se está haciendo.

5. **Agregue el queso de encima (Top)** pesando la cantidad adecuada descrita en la tabla de porciones de ingredientes.



**Si ordenaron extra queso,** no olvide poner una cantidad extra encima de los ingredientes conforme la tabla de porciones.

6. **Horno de Banda (Conveyor Oven):** coloque la pizza a **475°F** en la banda desde el extremo inicial de la banda, justo a un lado de la cámara de horneado.



Comienzo del proceso de horneado

7. **Reviente las Burbujas si es necesario** durante la primera mitad del proceso de horneado.



8. **La pizza está lista cuando** la orilla final de la pizza ha salido completamente de la cámara del horno. También cuando la base de la pizza y la superficie interior está crujiente y muestra un color dorado café a lo largo del pan y el queso está derretido uniformemente. El tiempo de horneado en un horno de banda es generalmente entre **8min. 15 seg. - 15min.** a **475°F** para Pan Crust, dependiendo de la marca, modelo y configuración del horno. Cocinando a la mínima temperatura aceptable con el mayor tiempo aceptable, hará que el producto se cocine mejor.

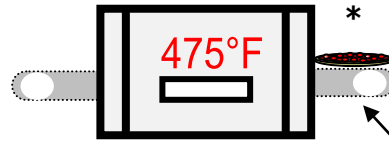
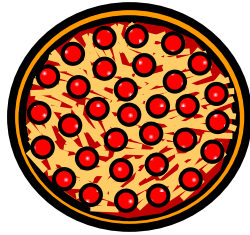


## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

Procedimiento para horno de cubierta (Deck Oven)  **siga los pasos del 1-7 y continúe en el paso 9 como sigue:**

- 9. pizza está lista cuando** la orilla de la pizza y la superficie interior está crujiente y muestra un color dorado café a lo largo del pan y el queso está derretido uniformemente. El tiempo de horneado en un horno de cubierta es generalmente entre **12min. - 15min.** a **475°F** para Pan Crust, dependiendo de la marca, modelo y configuración del horno. Abrir excesivamente el horno aumentará minutos al proceso de horneado. Cocinando a la mínima temperatura aceptable con el mayor tiempo aceptable, hará que el producto se cocine mejor.
- 10.** Usando la Pinza Portadora de Cacerola (Deep Dish Pan Gripper) retire la pizza del horno.



**Espera hasta que la pizza llegue aquí**

- 11. Retire:** Retire la pizza y colóquela en la table para cortar.



Para retirar la cacerola de la pizza use una espátula

Barnice ligeramente con aceite de olivo— **completamente el borde de la pizza.**



**Vida útil (Shelf Time) dentro del Gabinete de Alimentos calientes (warmer): 30 min**  
**Vida útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 15 min**

## Cortando y Sirviendo Pizza

Usando guantes desechables para manipular alimentos retire la pizza del horno y colóquela sobre la tabla para cortar limpia.



retire la pizza del horno y colóquela sobre la tabla para cortar limpia.



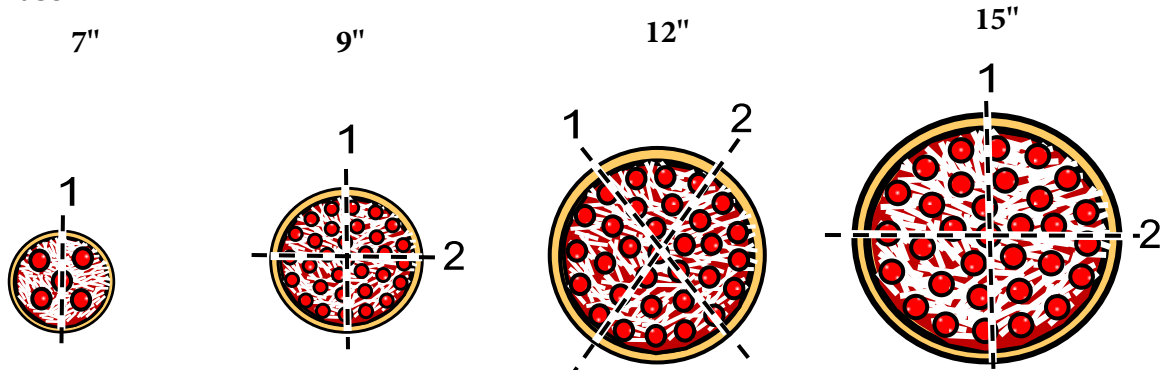
Corte la pizza con el cuchillo para pizza, meciéndolo de un extremo a otro.

### Mesa para Cortar

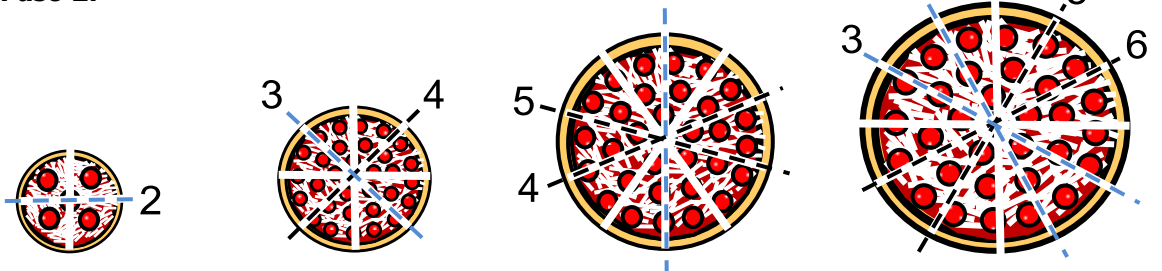
<b>7"</b>	<b>9"</b>	<b>12"</b>	<b>15"</b>
2 Cortes – 4 Rebanadas	4 Cortes – 8 Rebanadas	5 Cortes – 10 Rebanadas	6 Cortes – 12 Rebanadas

Como cortar una Pizza de Shakey's®

**Paso 1:**



**Paso 2:**

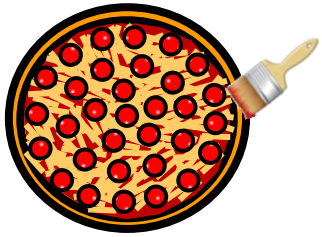





# Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

**Paso 3.** Barnice ligeramente con **aceite de olivo el borde de la pizza.**



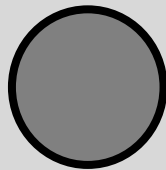
**Paso 4.** Si la pizza con Cilantro o Albahaca (basil) fuese ordenada, use guantes desechables para manipular alimentos  para agregarlos después de que la pizza esté cocinada.

**Paso 5.** Si la Orden es para comer en el restaurante **sirva en la charola apropiada para pizza,** de acuerdo a la medida.

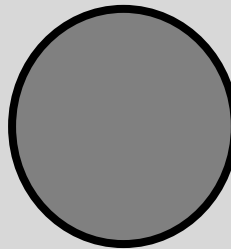
## Charolas (Dine-In Tray)



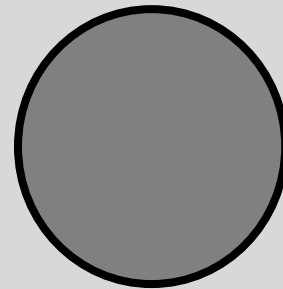
7" **I**



9" **S**



12" **M**



15" **L**

**Paso 6.** Si la orden es para llevar To-Go, colóquela en una caja para pizza conforme al tamaño.

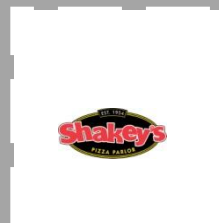
## Pizzas para llevar (To-Go)



7" **I**



9" **S**



12" **M**



15" **L**



### Características de una Pizza Perfecta

- ✓ La salsa es proporcionada y vertida uniformemente hasta la orilla.
- ✓ El queso es proporcionado uniformemente hasta la orilla, dejando un aro de salsa para Thin Crust, y hasta el borde en una Pan Pizza .
- ✓ Todos los ingredientes son proporcionados apropiadamente usando la tabla de porciones de ingredientes (**ingredientes portioning chart**) y distribuidos uniformemente. Sin pasar de la orilla.
- ✓ La orilla de la pizza y la superficie interior está crujiente y muestra un color dorado café a lo largo del pan y el queso está derretido uniformemente.
- ✓ La Pizza es cocinada uniformemente y el centro es revisado antes de cortarla.
- ✓ La Pizza es cortada unifórmenle en las rebanadas indicadas conforme el tamaño de la pizza.



## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

### Shakey's Special Pizza

<b>Shakey's Special</b>			
Ingredientes (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa</b> (Sauce) (Cucharada de 3 oz.)	.5	1	2
<b>Salami</b> (contado)	3	6	9
<b>Pepperoni</b> (contado)	8	16	24
<b>Salchicha Italiana</b> (Sausage) (oz.)	1	2	3
<b>Res</b> (Beef) (oz.)	1	2	3
<b>Hongos</b> (Mushrooms) (oz.)	1	2	3
<b>Olivos Negros</b> (Black Olives) (oz.)	1	2	3

### PROCEDIMIENTO **Garden Veggie Pizza**

<b>Garden Veggie Pizza</b>			
Ingredientes (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa</b> (Sauce) (3 oz.)	.5	1	2
<b>Hongos</b> (Mushrooms) (oz)	1	2	3
<b>Olivos Negros</b> (Black Olives) (oz.)	1	2	3
<b>Cebolla</b> (Onions) (oz.)	1	2	3
<b>Pimiento Verde</b> (Green Peppers) (oz.)	1	2	3
<b>Tomate Picado</b> (Diced Tomatoes) (oz.)	1	2	3

### PROCEDIMIENTO **Firehouse Pizza**

<b>Firehouse</b>			
Ingredientes (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa</b> (Sauce) (Cucharada de 3 oz.)	.5	1	2
<b>Pepperoni</b> (count)	8	16	24
<b>Salchicha Picante Rebanada</b> (Hot Sausage) (oz.)	2	4	6
<b>Salchicha picante</b> (Spicy Sausage) (oz.)	2	4	6
<b>Cebolla Morada</b> (Red Onions) (oz.)	.5	1	1.5
<b>Tomate Picado</b> (Diced Tomatoes) (oz.)	1	2	3
Hornear			
<b>Hojas de Albahaca</b> (Basil leaves) después de hornear una cucharada	1	2	3



## Pizza Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08

### PROCEDIMIENTO **Texas BBQ Chicken Pizza**

<b>Texas BBQ Chicken Pizza</b>			
Ingredientes (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa BBQ</b> (Cucharada de 3 oz.)	.5	1	2
<b>Pollo en Trozo</b> (Diced Cooked Chicken) (oz.)	3	6	9
<b>Cebolla Morada</b> (Red Onions) (oz.)	1	2	3
<b>Hornear</b>			
<b>Cilantro</b> (después de hornear) (cucharada)	.5	1	1.5

### PROCEDIMIENTO **Hawaiian**

<b>Hawaiian</b>			
Ingredients (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa</b> (Sauce) (Cucharada de 3 oz.)	.5	1	2
<b>Jamón</b> (Ham) (contado)	10	20	30
<b>Piña</b> (Pineapple) (oz.)	2	4	6

### Ultimate Meat & Rustic Garlic

<b>Ultimate Meat</b>			
Ingredients (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Salsa</b> (Sauce) (Cucharada de 3 oz.)	.5	1	2
<b>Pepperoni</b> (count)	8	16	24
<b>Salami</b> (count)	4	8	12
<b>Jamón</b> (Ham) (count)	6	12	18
<b>Salchicha picante</b> (Spicy Sausage) (oz.)	2	4	6
<b>Res</b> (Beef) (oz.)	2	4	6
<b>Tocino</b> (Pre-cooked Bacon Pieces) (oz.)	.5	1	1.5

<b>Rustic Garlic</b>			
Ingredients (Toppings)	9"	12"	15"
<b>Alfredo Sauce</b> (3 oz. spoodle)	.5	1	2
<b>Garlic</b> (oz)	.5	1	1.5
<b>Pre-cooked Chicken</b> (oz)	2.5	5	7.5
<b>Mushrooms</b> (oz)	1.5	3	4.5
<b>Bake</b>			
<b>Cilantro</b> (Tablespoon)	1	2	3

### Dessert Pizza (Postre de Pizza)

**Importante:** Siempre prepare una Dessert Pizza en el siguiente orden:

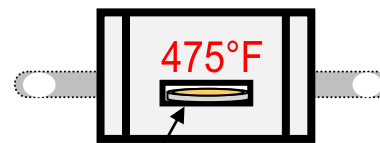
1. Pre-Horneado
2. Anadir Ingredientes-Toppings
3. Horneado
4. Corte
5. Anadir Cubierta de Rápido Secado (Rapid Dry Icing)

#### 1.- Pre-Horneado

Pre-hornee una masa para Pan Pizza mediana (12") hasta que se la superficie está crujiente y muestra un color dorado café a lo largo del pan, aproximadamente ½ tiempo en Horno de Banda (conveyor oven) de una Pan Pizza regular (insertándola a la mitad del horno por solo 2 a 3

**Tip:** para mejores resultados deje que se enfríe la pizza pre-horneada 5 minutos para que tomo consistencia el pan.

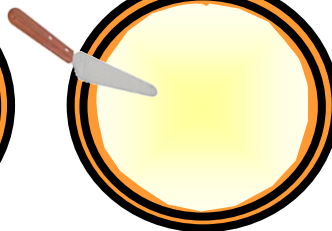
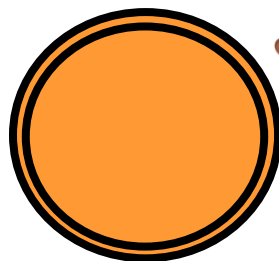
**Horno de Cubierta (Deck Oven):** si usted está cocinando en un horno de cubierta (Deck Oven) use el medio tiempo del proceso de una Pan Pizza regular.



**Inicio**

#### 2.- Anadir Ingredientes-Toppings

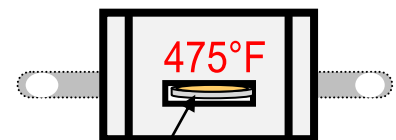
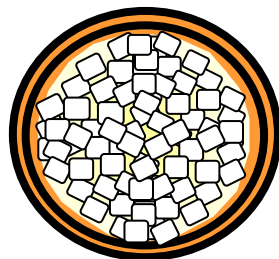
Agregue los Toppings en el orden correcto como aparecen en la tabla de porciones de ingredientes (Ingredients portioning chart) utilice una espátula para untar Relleno de Fruta (Fruit Pie Filling) or Salsa de Vainilla (High Heat Vanilla Sauce) que corresponda a la pizza que esté preparando; use guantes desechables para espolvorear Streusel mix, Galleta Triturada (Cookie Crumbles) o Malvaviscos (Marshmallows) con sus manos.



#### 3.- Horneado

Hornee nuevamente la pizza con ingredientes en ½ tiempo en horno de banda (conveyor oven) (insertándola a la mitad del horno por solo 2 a 3 minutos). Hasta que los Malvaviscos o la Fruta y Streusel estén derretidos o hasta que tome un color dorado café a lo largo de los ingredientes.

**Horno de Cubierta (Deck Oven):** If you use a Deck Oven, use the mild time of the regular Pan Pizza process, until the marshmallows or the Fruit and Streusel have melted or until light golden brown.



**Inicio**

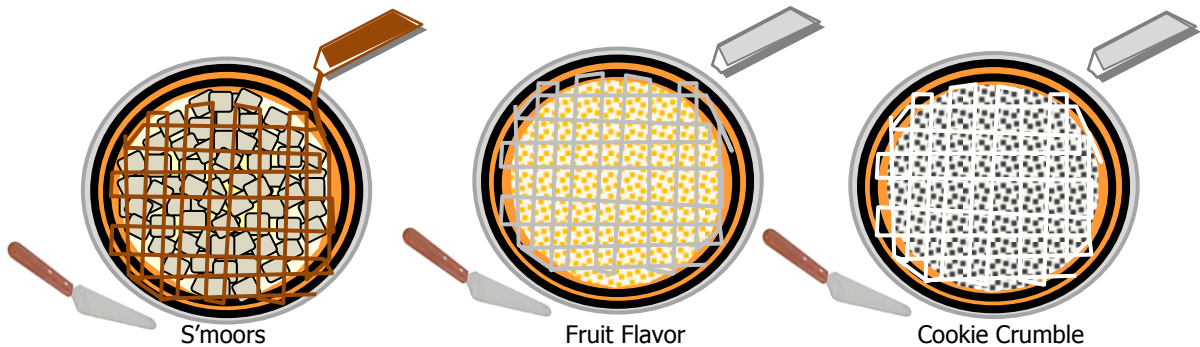
#### 4.- Corte

Corte 7 veces para crear 14 rebanadas de postre de pizza.



#### 5.- Anadir Cubierta de Rápido Secado

Aplique la cubierta de secado rápido (Rapid Dry Icing) que corresponda a la pizza que esté elaborando en un patrón o textura similar a una telaraña.



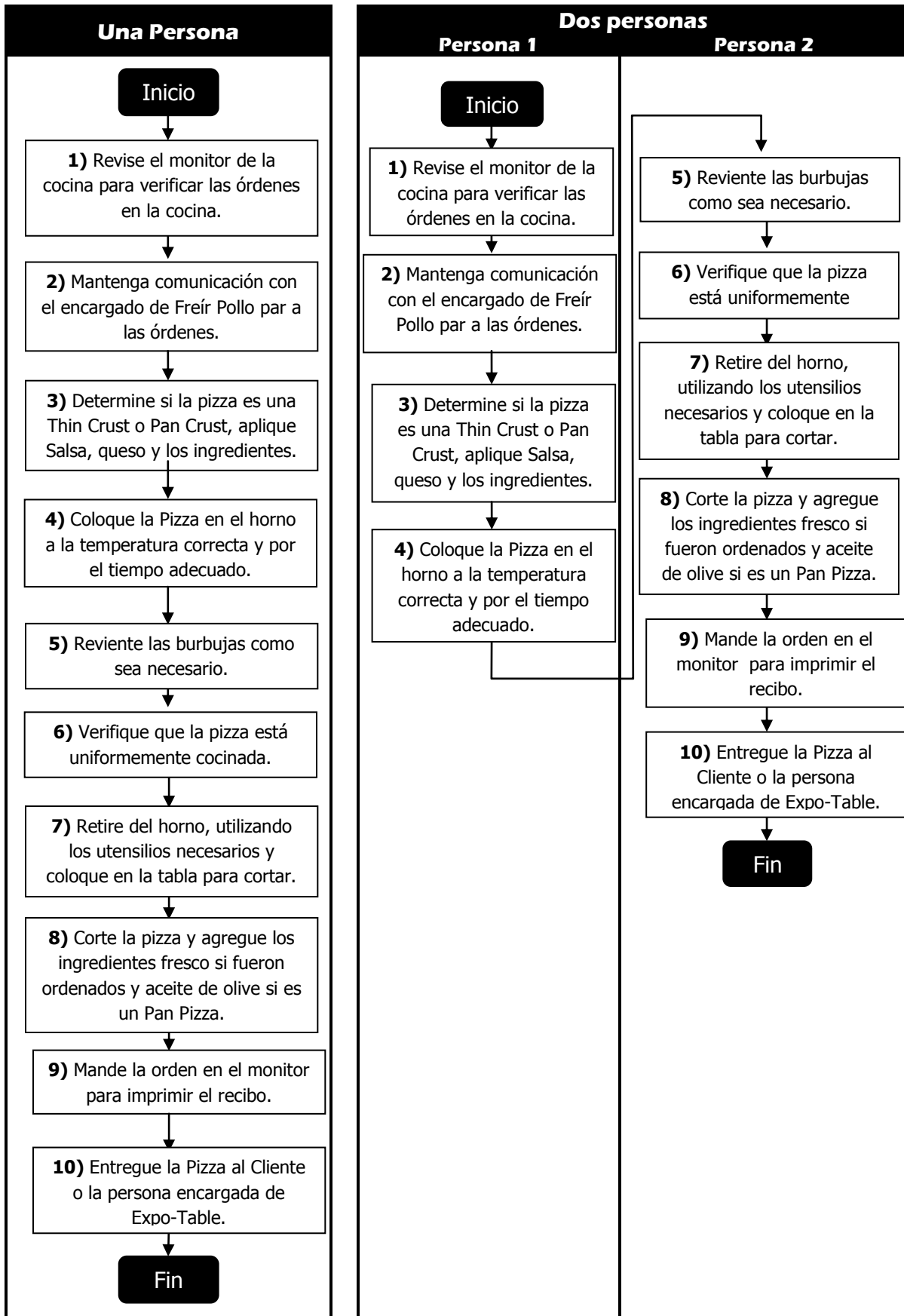
<b>Fruit Flavor Pizza</b>	
<b>Ingredientes (Toppings)</b>	<b>12"</b>
<b>Pan Pizza Mediana Pre-Horneada (cantidad)</b>	<b>1</b>
<b>Relleno de Fruta (Pie Filling) (Cherry, Apple, Blueberry, or Peach) (oz)</b>	<b>10 oz</b>
<b>Espolvoree Streusel Mix</b>	<b>4 oz</b>
Hornee, Retire del Horno y Corte	
<b>Cubierta de Rápido Secado (Rapid Dry White Icing) (oz)</b>	<b>2 oz</b>
<b>Cookie Crumble Pizza</b>	
<b>Ingredientes (Toppings)</b>	<b>12"</b>
<b>Pan Pizza Mediana Pre-Horneada (cantidad)</b>	<b>1</b>
<b>Cubierta para hornear sabor vainilla (High Heat Vanilla Sauce) (oz)</b>	<b>6 oz</b>
<b>Espolvoree Cookie Crumbles (Oreo<sup>®</sup>, Chips Ahoy<sup>®</sup> etc.) (oz)</b>	<b>4 oz</b>
Hornee, Retire del Horno y Corte	
<b>Cubierta de Rápido Secado (Rapid Dry White Icing) (oz)</b>	<b>2 oz</b>
<b>S'mores Pizza</b>	
<b>Ingredientes (Toppings)</b>	<b>12"</b>
<b>Pan Pizza Mediana Pre-Horneada (cantidad)</b>	<b>1</b>
<b>Cubierta para hornear sabor vainilla (High Heat Vanilla Sauce) (oz)</b>	<b>6 oz</b>
<b>Malvaviscos en miniatura (oz)</b>	<b>4 oz</b>
<b>Espolvoree Graham Cracker encima (oz)</b>	<b>4 oz</b>
Hornee, Retire del Horno y Corte	
<b>Cubierta de Rápido Secado sabor chocolate (Rapid Dry Chocolate Icing) (oz)</b>	<b>2 oz</b>



# Pizza

## Guía de Estación

Código de Estación  
PZZ-GUI-2016\_08



# Pizza

## Guía de la Estación



CLICK O ESCANEE PARA MIRAR EL VIDEO DE ENTRENAMIENTO



Departamento de Recursos Humanos  
All Rights Reserved © Shakey's® USA, Inc. 2016  
2200 W Valley Blvd Alhambra, CA 91803  
(626) 576-0616

