



Código
FRY-GUI-2016_08

Actualización
Agosto/2016

Guía de la Estación de Freído 10

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





Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08















Descripción del Puesto

Un Cocinero en la Freidora (**Fryer**) es un muy importante miembro del equipo que provee a nuestros huéspedes Fried Chicken (Pollo Frito) y los Originales Mojo[®]s Potatoes (Papas Mojo's), Wings (Alitas) y Appetizers (Aperitivos) conforme los estándares de Shakey's[®].

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

- Mantener consistentemente los estándares de preparación de alimentos, presentación, freído, empaque y como servir.
- 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 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

| | | |
|--|---|--|
|  <p>Desinfectante y Blanqueador Cubeta-Desinfectante Desinfecte para remover gérmenes, no solo limpie.</p> |  <p>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.</p> |  <p>Toallita Desinfectante Para desinfectar termómetros</p> |
|  <p>Canasta para Freír (Fry Basket) Utilice diferentes canastas para freír Chicken (Pollo Frito), Mojo[®]s, Wings (Alitas) o Appetizers (Aperitivos)</p> |  <p>Charola de Aluminio para Pizza Para colocar pollo empanizado crudo a la freidora.</p> |  <p>Charola Redonda Mediana Cambro Para server Chicken (Pollo Frito), ordenes grandes o Appetizer (aperitivos)</p> |
|  <p>Tenazas (Tongs) Utilice las tenazas para servir Fried Chicken, Mojo[®]s o Appetizers.</p> |  <p>Tenazas Grandes (Tongs) Utilice las tenazas grandes para retirar de la freidora cualquier tipo de alimento listo.</p> |  <p>Recipiente para insertar de acero inoxidable grande (Insert Pan) Úselo para colocar pollo crudo en la mesa de preparaciones.</p> |
|  <p>Recipiente para insertar de acero inoxidable (Insert Pan) Use to carry any fried food to the Expo Table.</p> |  <p>Parrilla de acero inoxidable (Stainless Steel Grid) Utilícela en la Expo Table Pan (para el recipiente de acero inoxidable) y en Buffett para mantener fresca la comida.</p> |  <p>Termómetro (Thermometer) Utilícelo para revisar la temperatura del Congelador y del Cámara de Refrigeración (Walk-In)</p> |
|  <p>Mascara de Seguridad (Safety Mask) Úsela para freír, filtrar o cambiar el aceite.</p> |  <p>Guantes de Seguridad para Freír (Fry Safety Gloves) Úselos todo el tiempo para freír o retirar alimentos de la freidora. También usted debe de usar Guantes de Seguridad para Freír cuando esté filtrando aceite.</p> |  <p>Mandil de Seguridad para Freír (Fry Safety Apron) Úselo todo el tiempo para freír o retirar alimentos de la freidora. También usted debe de usar el mandil de seguridad y guantes cuando filtre el aceite.</p> |
|  <p>Tiras para prueba de calidad de aceite (Oil tester strips) Las tiras de prueba son sumergidas al aceite para verificar la reducción de la calidad del aceite. Tenga cuidado cuando coloque las tiras, puesto que el aceite se encuentra a temperatura de cocción, use pinzas para sostenerlas.</p> |  <p>Carro Utilitario (Utility Cart) Muy Importante: Utilice un carro de servicio o solicite ayuda para mover más de 20 libras.</p> |  <p>Termómetro (Thermometer) Para revisar la temperatura de ingredientes y alimentos.</p> |



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08



Cedazo (Sifter)

Utilice un cedazo para remover los grumos de empanizador.











Recipiente Perforado de acero inoxidable (Perforated Insert Pan)

Recipiente para drenar, úselo para colocar y mantener drenado el pollo en la mesa de preparación.



Guantes Desechables para Manipular Alimentos (Food Handling Gloves)
Siempre: cuando usted se encuentre en contacto con comida.

Ingredientes

| Nombre | Preparación | Vida Útil y Almacenamiento |
|--|---|--|
|  8 piezas de pollo cortado (Raw 8 piece cut chicken) | <p>El pollo entero viene en empaque amarillo sellado que permite conservar la frescura y fácil de usar.</p> <p>Abra la bolsa y coloque el pollo en un Recipiente para insertar de acero inoxidable grande (Insert Pan) sobre la mesa de preparación.</p> | <p>Almacénelo sin abrir bajo refrigeración a 40°F hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by")</p> <p>El Pollo crudo después de abierto puede ser almacenado bajo refrigeración hasta 24 horas</p> |
|  Pechuga y Alas (Raw Breast and Wing Chicken) | <p>Pechuga y Alas (Raw Breast and Wing) viene en empaque amarillo sellado que permite conservar la frescura y fácil de usar.</p> <p>Abra la bolsa y coloque el pollo en un Recipiente para insertar de acero inoxidable grande (Insert Pan) sobre la mesa de preparación.</p> | |
|  Pierna y muslo (Raw Leg and Tight Chicken) | <p>Pierna y muslo (Leg and Tight) viene en empaque de malla rojo sellado que permite conservar la frescura y fácil de usar.</p> <p>Abra la malla y coloque el pollo en un Recipiente para insertar de acero inoxidable grande (Insert Pan) sobre la mesa de preparación.</p> | |
|  Shakey's® Mojo's Potatoes | <p>Viene congelado en un empaque sellado transparente.</p> <p>Abra la bolsa y coloque el producto directamente en la canasta de la freidora conforme sea necesario.</p> | <p>Almacénelo sin abrir bajo refrigeración a 0°F hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by")</p> <p>Mojo's Potatoes después de abierto puede ser almacenado bajo refrigeración hasta 24 horas</p> |
|  Shakey's® Empanizador (Light Breading) | <p>Viene en un empaque especial sellado. Abra y déjelo en su empaque original dentro de un contenedor cerrado dentro del almacén.</p> | <p>Almacene en temperatura del almacén sin abrir hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by")</p> |
|  Shakey's® Boneless Wings | <p>Viene en un empaque especial sellado.</p> | <p>Almacénelo sin abrir bajo refrigeración a 0°F hasta la fecha útil del empaque del producto ("use by")</p> |
|  Shakey's® Tira de Pollo Sin Hueso (Chicken Tenders) | <p>Abra la bolsa y coloque el producto directamente en la canasta de la freidora conforme sea necesario.</p> | |
|  Shakey's® Ala (Chicken Wings) | | |



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08



Salsa Suprema

La Salsa Suprema viene en un recipiente sellado que permite conservar la frescura y fácil de usar.

Destape y etiquete el bote original.

Almacene la porción no utilizada en su recipiente original bajo refrigeración a **40°F** hasta **7** días.

Fried Chicken (Pollo Frito)

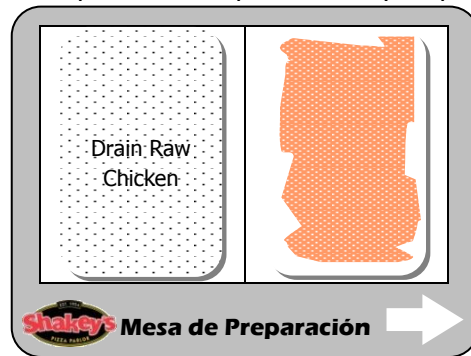
La mesa de preparación de pollo (maketable) debe tener una configuración que permita que todos los ingredientes se encuentren en un orden lógico.

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 pollo (Chicken) o al almacén por empanizador (Light Breading), lo hará perder el tiempo y atrasar el proceso de preparación de pollo.

Tenga reservas de sus ingredientes listas.

Recipientes para insertar para drenar y empanizar pollo



Importante: no drenar el pollo, puede resultar en un exceso de empanizado y un sabor salado del producto.

Nota: Los cocineros de pizza y freidora deben mantener comunicación previamente a preparar una orden PCM Combo (Pizza, Chicken y Mojos) o algún aperitivo con pizza. Esto es para servir la orden en el mismo tiempo. **Recuerde que el pollo fresco toma alrededor de 15 minutos en estar listo** (dependiendo de la freidora que usted tenga).

La mesa de exposición de Chicken y Mojo[®]s (Expo Table) permite que usted tenga reserva de chicken y mojo[®]s, pero recuerde que después de 15 minutos la comida comienza a perder su sabor y consistencia, revise la vida útil de cada uno una vez preparado.



PARTE POSTERIOR RESTAURANTE (Back of the house)



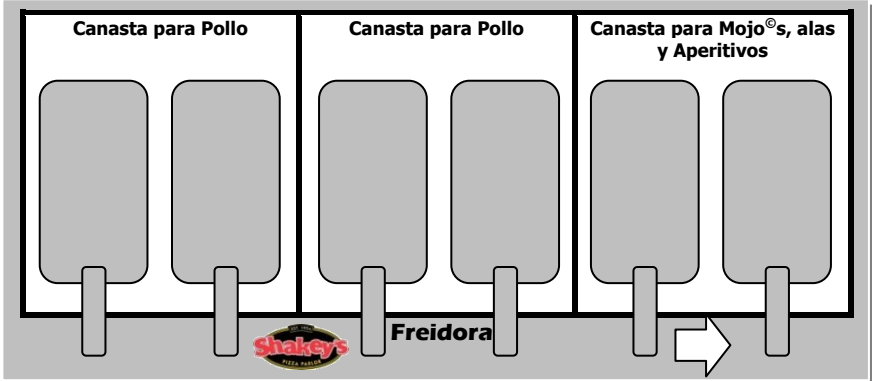
Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Antes de freír pollo, asegúrese que no tiene pollo o Mojo[®]s en la Expo Table. **Recuerde que comida Primero en Ingresar, Primero en Salir (FIFO Fisrt-In First-Out).**

Importante: siempre utilice diferente canasta para freír para Pollo y Mojo[®]s, Alas y Aperitivos.

Nota: La distribución puede variar dependiendo de la distribución de la cocina y la proximidad entre la Expo-Table y la Freidora.



| | |
|------------------------------|-------------------------------|
| Pechuga y Ala (White) | Pierna y Muslo (Black) |
|------------------------------|-------------------------------|



Preparación

- Tip 1** Nunca toque el pollo crudo con sus manos directamente, siempre utilice guantes para manejar alimentos.
- Tip 2** Anticípese a sus necesidades. Si usted mira una línea esperando su turno para ordenar, usted debe de tener pollo listo para servir.
- Tip 3** Mantenga sus estación de trabajo lista y con reservas suficientes.
- Tip 4** Siempre desinfecte su estación de trabajo/mesa de preparación y herramientas.



Pollo drenado Shakey's Empanizador

Importante: utilice un carro utilitario o pida ayuda cuando necesite cargar más de 20 lbs.



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

El pollo crudo debe de estar siempre a menos de 40°F para que sea seguro.

El pollo debe ser cubierto con 1' pulgada de hielo, si el contenedor tiene dren o el hielo está en una bolsa segura para alimentos, etiquételo con la fecha y hora. La humedad ayuda a que el empanizador se adhiera.



Pollo drenado

Shakey's
Empanizador

Nota: Su departamento local de salud, puede requerir que usted coloque el hielo en una bolsa segura para alimentos.

El pollo debe ser colocado en un recipiente para insertar de acero inoxidable limpio y desinfectado bajo refrigeración.

Cajas abiertas de pollo (no empanizado o freído) que hayan quedado al final del día deben ser transferidas a un recipiente plástico (bustub) limpio y desinfectado o a un recipiente para insertar, y utilizarlo al principio del día siguiente.

No olvide etiquetar con la fecha en que ha sido refrigerado el producto remanente.

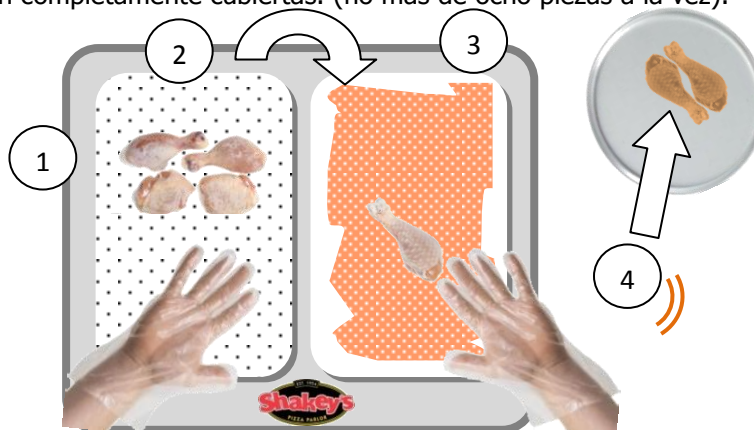
Empanizando del Pollo

Asegúrese de que siempre coloque el empanizador (Shakey's® Light Breeding) en contenedores separados, en su mesa de preparación.

Llene el contenedor de empanizador solo con la cantidad suficiente por el periodo de acuerdo al horario de comida.

Importante: el contenedor para empanizado debe ser mantenido en refrigeración para prevenir que la bacteria se desarrolle.

1. **Tome** la pieza de pollo de su empaque original.
2. **Coloque en Contenedor para drenar.**
3. **Coloque el pollo en el contenedor para empanizar** y gire las pizzas en la harina hasta que estén completamente cubiertas. (no más de ocho piezas a la vez).



4. Suavemente **sacuda** el pollo empanizado para remover el exceso de harina. Fold wings after breading.

El pollo debe de ser freído inmediatamente. Si no puede ser frito inmediatamente, cúbralo y refrigérelolo para ser utilizado en los siguientes 30 minutos.

Cribe (cuele) el empanizador (Shakey's® Light Breading) frecuentemente para remover cualquier cumulo que se genere.

El empanizador debe ser desechado al finalizar el periodo de comida y remplazado por nuevo, en otro recipiente para insertar limpio y desinfectado.

Freír Pollo

Caliente el aceite a 350°F.

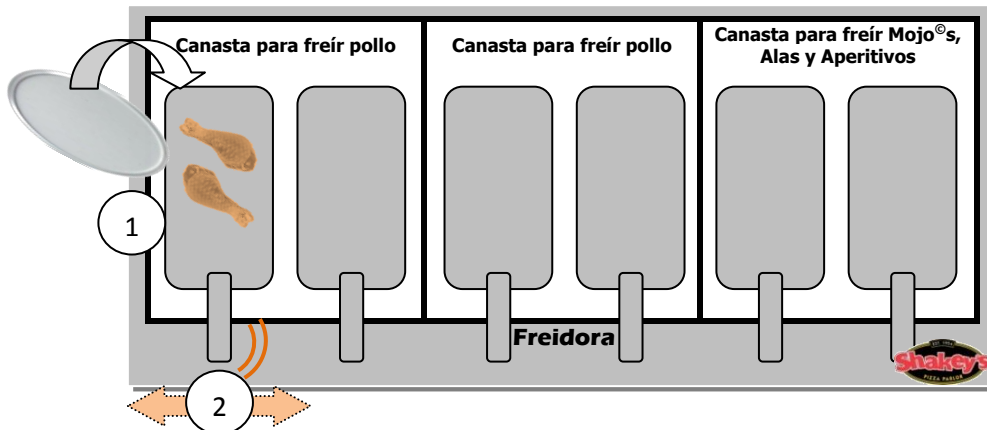
1. Usando una charola de aluminio (**aluminum tray**) coloque el pollo dentro de la canasta y después presione el botón de cocinar para bajar la canasta dentro del aceite. Hasta 32 piezas de pollo pueden ser cocinadas a la vez.



***si usted no está utilizando una Ultra Fryer, sumerja entonces la canasta dentro del aceite.**

Tip: asegúrese que la temperatura y nivel del aceite en la freidora es el adecuado, los niveles inapropiados pueden resultar en pollo mal cocinado o crudo.

2. Cuidadosamente sacuda la canasta cada **5 minutos** para prevenir que las piezas de pollo se peguen entre sí.



3. El tiempo de cocción es de **12-15** minutos o hasta que la temperatura interna alcance al menos los 165°F.

El tiempo de cocinado puede variar dependiendo de la cantidad de producto a ser cocinado, también la temperatura del aceite, las condiciones, la edad y/o calidad del aceite.

Si las pechugas de pollo son demasiado grandes, usted necesitará asegurarse que el pollo se ha cocinado perfectamente y que tiene la temperatura correcta utilizando un termómetro desinfectado.



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

4. Cuando el proceso de cocinado finalice, levante la canasta y enganche la canasta en la orilla designada para permitir que escurra el aceite. (Aprox. 15-20 segundos).



5. Vacie el pollo en el contenedor para insertar y llevelo hacia la **Chicken y Mojo®s Expo Table** o colóquelo en el gabinete caliente de alimentos. Cuando esté finalizando el periodo de cenar (Dinner Hours), comience a freír solamente el pollo que sea requerido al ordenar, para así reducir la cantidad de alimento desperdiciado.



Vida útil (Shelf Time) dentro del Gabinete de Alimentos calientes (warmer): 40 min
Vida útil (Shelf Time) en la línea del buffet: 60 min

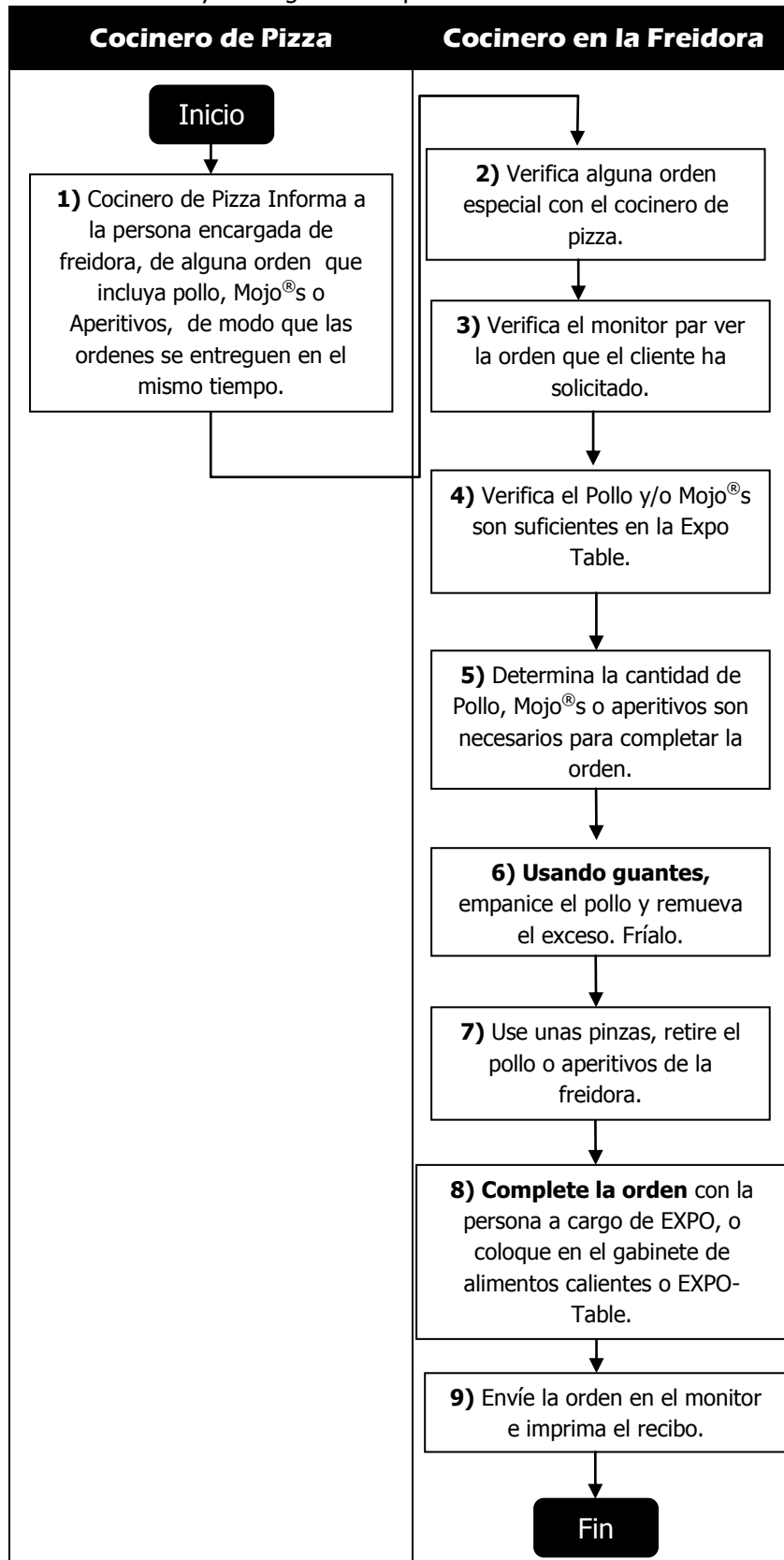
Tip: Durante periodos de lentos, la freidora debe permanecer a 200°F para extender la vida del aceite.



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Shakey's® Diagrama del procedimiento de Freído





Mojo's Potatoes (Papas Mojo's)



Vida útil en la línea (Shelf Time): 15 min **Tiempo de Cocimiento:** 5-6 min
Puede ser preservados 25 minutos después de cocinados colocándolos en gabinete de alimentos calientes (Warmer Cabinet).

Tip: Nunca descongele Mojo's Potatoes antes de cocinar, descongelar Mojo's cambiará la textura del producto y removerá parte de la cubierta marinada.

1. Coloque las rebanadas de Papas Mojo's dentro de la canasta para freír. Hasta un tanto de 5 lb pueden ser freídas al mismo tiempo.
2. Coloque la canasta dentro del aceite caliente.
3. Sacuda la canasta para evitar que las piezas se peguen entre si, por 5 seg. (no necesita sacudir demasiado la canasta porque esto puede provocar que se quiebren los Mojo's Potatoes).
4. El tiempo de freír es aproximadamente de 5 – 6 minutos dependiendo del tipo de freidora.

Importante: El tiempo de cocinado puede variar ligeramente dependiendo de la cantidad de producto que este cocinando, la temperatura, antigüedad y la condición del aceite.

5. Levante la canasta y enganche la canasta en la orilla designada para permitir que escurra el aceite. (Aprox. 15-20 segundos).
6. Vacíe el producto dentro de la Expo-Table para ser servido.

Chicken Tenders



Vida útil en la línea (Shelf Time): 20 min **Tiempo de Cocimiento:** 5-6 min
Puede ser preservados 30 minutos después de cocinados colocándolos en gabinete de alimentos calientes (Warmer Cabinet).

Tip: Nunca descóngelo Chicken Tenders (Tiras de Pollo Enpanisadas) antes de cocinar.

1. Coloque las tiras de pollo enpanisadas dentro de la canasta para freír, dependiendo de la orden (2, 5 o 10 piezas).
2. Coloque la canasta dentro del aceite caliente.
3. Sacuda la canasta perfectamente para evitar que las piezas se peguen entre si, por 10 seg.
4. El tiempo de freír es aproximadamente de 5 – 6 minutos dependiendo del tipo de freidora.

Importante: El tiempo de cocinado puede variar ligeramente dependiendo de la cantidad de producto que este cocinando, la temperatura, antigüedad y la condición del aceite.

5. Levante la canasta y enganche la canasta en la orilla designada para permitir que escurra el aceite. (Aprox. 15-20 segundos).
6. Vacíe el producto dentro de la Expo-Table para ser servido.



Wings (Alas)



Vida útil en la línea (Shelf Time): 20 min **Tiempo de Cocimiento:** 5-6 min
Puede ser preservados 30 minutos después de cocinados colocándolos en gabinete de alimentos calientes (Warmer Cabinet).

Tip: Nunca descóngele Wings antes de cocinar.

1. Coloque las Alas pre-cocinadas dentro de la canasta para freír, dependiendo de la orden (6, 12 o 18 piezas).
2. Coloque la canasta dentro del aceite caliente.
3. Sacuda la canasta perfectamente para evitar que las piezas se peguen entre si, por 10 seg.
4. El tiempo de freir es aproximadamente de 5 – 6 minutos dependiendo del tipo de freidora.

Importante: El tiempo de cocinado puede variar ligeramente dependiendo de la cantidad de producto que este cocinando, la temperatura, antigüedad y la condición del aceite.

5. Levante la canasta y enganche la canasta en la orilla designada para permitir que escurra el aceite. (Aprox. 15-20 segundos).
6. Vacíe el producto dentro de la Expo-Table para ser servido.

Boneless Wings



Vida útil en la línea (Shelf Time): 20 min **Tiempo de Cocimiento:** 5-6 min
Puede ser preservados 30 minutos después de cocinados colocándolos en gabinete de alimentos calientes (Warmer Cabinet).

Tip: Nunca descóngele Boneless Wings antes de cocinar..

1. Coloque el Boneless Chicken dentro de la canasta para freír, dependiendo de la orden. (8 piezas).
2. Coloque la canasta dentro del aceite caliente.
3. Sacuda la canasta para evitar que las piezas se peguen entre si, por 5 seg.
4. El tiempo de freir es aproximadamente de 5 – 6 minutos dependiendo del tipo de freidora.

Importante: El tiempo de cocinado puede variar ligeramente dependiendo de la cantidad de producto que este cocinando, la temperatura, antigüedad y la condición del aceite.

5. Levante la canasta y enganche la canasta en la orilla designada para permitir que escurra el aceite. (Aprox. 15-20 segundos).
6. Vacíe el producto dentro de la Expo-Table para ser servido.



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Sirviendo Pollo, Mojo[®]s, Alas y Aperitivos

Chicken (Pollo) Dine in (para comer en el restaurante) Sirva Pollo y Papas Mojo[®]s en Expo-Table y coloquelos en la canasta apropiada.

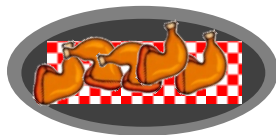
8 Piezas de Pollo **4 Piezas de Pollo**



Canasta 1/2 del Papel cuadriculado (checked paper)



Canasta para comer en restaurante 1/2 del Papel cuadriculado (checked paper)



2 Pechugas, 2 Muslos, 2 Piernas y 2 Alas



1 Pechuga, 1 Muslo, 1 Pierna y 1 Ala

Chicken (Pollo) To-Go (Para llevar) Sirva Pollo y Papas Mojo[®]s en Expo-Table y coloquelos en las cajas correctas para llevar.

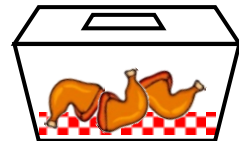
8 Piezas de Pollo **4 Piezas de Pollo**



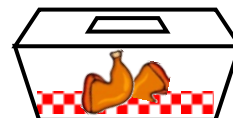
Caja Grande para llevar con 1/2 Papel cuadriculado



Caja Chica para llevar 1/2 Papel cuadriculado



2 Pechugas, 2 Muslos, 2 Piernas y 2 Alas



1 Pechuga, 1 Muslo, 1 Pierna y 1 Ala



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Mojo®s Potatoes *Dine in* (para comer en el restaurante) Sirva Papas Mojo®s en Expo-Table y coloquelas en la canasta apropiada.

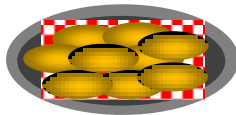
Orden Grande Mediana y Pequeña Orden



Canasta



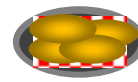
½ Mitad Papel cuadriculado (checked paper)



Canasta



¼ un cuarto Papel cuadriculado (checked paper)



Ordern Grande (20-24 Piezas)

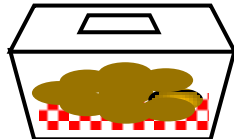
Mediana (10-12 Piezas)

Mojo®s Potatoes *To-Go* (Para llevar) Sirva Papas Mojo®s en Expo-Table y coloquelas en las cajas correctas para llevar.

Orden Grande Mediana y Pequeña Orden



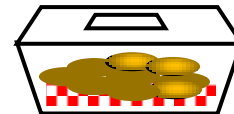
Caja Grande para llevar con 1/2 Papel cuadriculado



Order Grande (20-24 piezas) Papas Mojo®s uniformemente



Caja Chica para llevar 1/2 Papel cuadriculado



Mediana (10-12 piezas) Papas Mojo®s uniformemente



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Wings (Alas) Dine in (para comer en el restaurante) Sirva las Alas en Expo-Table y coloquelas en la canasta apropiada.

Orden de 18 y 12 piezas **Orden de 6 piezas**



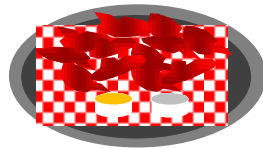
Canasta

1/2 de Papel cuadriculado (checked paper)

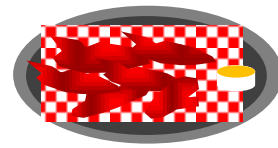


Canasta

1/2 Papel cuadriculado (checked paper)



18 y 12 piezas de Alas y dos Salsas



6 piezas de alas y una salsa

Wings (Alas) To-Go (Para llevar) Sirva las Alas en Expo-Table y coloquelas en las cajas correctas para llevar.

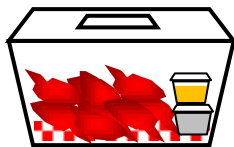
Orden de 12 y 18 piezas **Orden de 6 piezas**



Caja Grande para llevar con 1/2 Papel cuadriculado



Caja Chica para llevar 1/2 Papel cuadriculado



18 y 12 piezas de Alas y dos Salsas



6 piezas de alas y una salsa



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

Chicken Boneless (Tiras de Pollo) *Dine in* (para comer en el restaurante) Sirva en Expo-Table y coloquelas en la canasta apropiada.

Orden de 2 piezas para niños Orden de 5 piezas Orden de 10 y 18 piezas



Canasta y 1/4 Papel cuadrulado



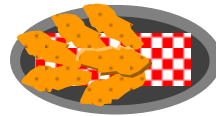
Canasta y 1/2 Papel cuadrulado



Canasta y 1 Papel cuadrulado



2 piezas Tiras de pollo



5 piezas Tiras de pollo



10 piezas Tiras de pollo

Chicken Boneless (Tiras de Pollo) *To-Go* (Para llevar) Sirva en Expo-Table y coloquelas en las cajas correctas para llevar.

Orden de 2 piezas para niños Orden de 5 piezas Orden de 10 y 18 piezas



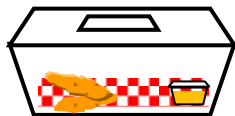
Caja Chica para llevar 1/2 Papel cuadrulado



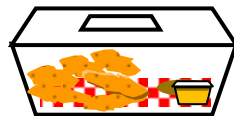
Caja Chica para llevar 1/2 Papel cuadrulado



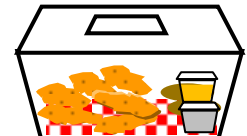
Caja Grande para llevar con 1/2 Papel cuadrulado



2 piezas Tiras de pollo



5 piezas Tiras de pollo



10 piezas Tiras de pollo

Oil Care (Cuidado del Aceite)

Equipo de Protección Personal (PPE)

Usted debe de usar el PPE Equipo de Protección para filtrar el aceite.

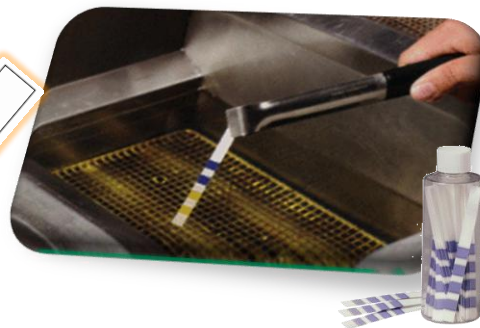
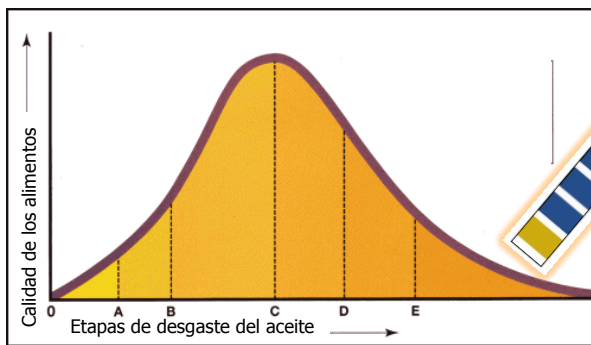
| | | | |
|---|---|--|--|
| Guantes de Seguridad para Freír (Fry Safety Gloves) | Mandil de Seguridad para Freír (Fry Safety Apron) | Calzado Antideslizante (Slip Resistant footwear) | Mascara de Seguridad (Safety Mask) |
|---|---|--|--|



Las tiras de prueba de calidad del aceite son sumergidas directamente en el aceite para resultados instantáneos.

Las tiras son sumergidas dentro del aceite para probar el acortamiento de la calidad del aceite. Tenga cuidado cuando coloque las tiras, puesto que el aceite se encuentra a temperatura de cocción.

La indicación del color de FFA (free fatty acids) es una medida de calidad del aceite. La disminución de la calidad es medida a través de los Ácidos Grasos Libres FFA por sus siglas en ingles. Cuanto mayor sea el nivel de FFA, el aceite es más antiguo, y "más usado" se encuentra (mire la nota de abajo). Todo aceite para cocinar tiene un ciclo de vida:



A. Aceite
aparición blanca;
no olores en
comida cocinada;
muy poco aceite
absorbido por los
materiales de los
alimentos.

B. Aceite Fresco
Dorado moderado
en el borde de los
alimentos;
crujiente,
moderado aceite
absorbido por los
materiales de los
alimentos.

**C. Aceite en
Óptimas
Condiciones**
Color dorado café
en borde de los
alimentos; buen
dorado; buena
cantidad de aceite
absorbido por los
materiales de los
alimentos.

**D. Aceite
degradándose**
Color dorado
oscuro en borde
de los alimentos;
muy dorado;
puntos negros y
endurecimiento.
Mucha absorción
del aceite.

**E. Aceite
inservible**
Superficies y
bordes duros
como roca; mal
olor y demasiada
absorción de
aceite.
Cocimiento
desigual.



Fry Guía de la Estación

Código de Estación
FRY-GUI-2016_08

| | |
|--------------------------------|---|
| Vida del Aceite | <ul style="list-style-type: none">La vida útil del aceite para freír está directamente relacionado con la temperatura y lo extensor del tiempo que permanece en temperatura de cocción. |
| Temperatura | <ul style="list-style-type: none">No caliente el aceite a más de 350°F.Baje la temperatura de la freidora a 200 °F (o apague la freidora) cuando no se encuentre en uso.El tiempo requerido para elevar de nuevo al nivel de temperatura correcta, dependerá del tipo y de la condición de la freidora. Esto puede tomar entre 2-3 minutos en promedio, siempre y cuando la freidora este trabajando correctamente.Revise la temperatura del aceite semanalmente, recalibre la temperatura si fuera necesario.Apegue completamente la freidora después de cerrar. En freidoras de gas, el piloto debe de permanecer encendido durante la noche. |
| Partículas Extrañas | <ul style="list-style-type: none">Con el fin de extender lo más posible la duración de la vida útil aceite para freír, no permita que el exceso de empanizador sea vertido dentro del aceite caliente.Nunca use estropajos hechos de latón, cobre o aluminio esos metales causan que los químicos contaminen el aceite.Limpie y revise el sistema de filtro y escape regularmente (campana) con el fin de prevenir que suciedad y condensaciones puedan caer en el área de cocinado. Esto también conserva la energía y previene una excesiva reparación y mantenimiento. |
| Filtración | <ul style="list-style-type: none">El aceite debe de ser filtrado al menos 4 veces al día; durante y después de cada periodo de comida. Acomode el horario de el proceso de filtrado dependiendo del volumen de pollo que es cocinado. <p>Nota: el aceite debe ser filtrado más a menudo si es necesario.</p> <ul style="list-style-type: none">La caldera se debe limpiar con un paño de libre pelusa, con todos los filtros. No use jabones o detergentes, hasta la mínima cantidad de estos pueden arruinar el saber del aceite. |
| Limpieza de la Freidora | <ul style="list-style-type: none">La freidora debe ser limpiada a fondo.Utilice un limpiador de freidora comercial. Asegúrese de seguir las instrucciones del manufacturero cuidadosamente. <p>Nota: Los limpiadores comerciales deben ser tratados y manipulados con mucho cuidado. Remítase al MSDS Material de Registro de Hojas de Seguridad (Material Data Safety Sheet MSDS).</p> <ul style="list-style-type: none">Asegúrese que todos los rastros del limpiador se neutralizan, y se enjuagaron afondo antes de rellenar y usar la freidora. Agregando alrededor de 8 oz. De vinagre destilado a la freidora llena de agua limpia es un componente normal neutralizador. |
| Desgaste del Aceite | <p>El desgaste del aceite indica el final de la vida útil para freír en el aceite. El aceite se debe de cambiar inmediatamente.</p> <p>Esto generalmente se caracteriza por:</p> <ol style="list-style-type: none">Humear.Inaceptable sabor u olor.Formación de espuma excesiva.Color obscuro del aceite. |

Freído

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

