

|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
|                                                                                                               | Todo<br>a la<br>Parrilla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Procedimiento de preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Fecha                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 14/10/2023 |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Versión                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 1          |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Responsable:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Lider de la cocina                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |            |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Objetivo:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Seguimiento constante de los niveles de inventario de carne, verduras, condimentos y otros ingredientes                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |            |
|                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Alcance:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Relacionar las características de los productos del menú para la preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |            |
| Para la siguiente sección de acompañantes se defienen las porciones con un bowl estandar para cada ingridente |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
| Acompañamientos                                                                                               | Ingredientes necesarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Proceso “todo en su lugar”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Proceso preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| Ensalada                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lechuga</li><li>- Zanahoria</li><li>- Pepino cohombro</li><li>- Tomate</li><li>- Vinagreta</li></ul> <p>Para la vinagreta se necesitan los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Salsa mostaza</li><li>- Azúcar</li><li>- Vinagre</li><li>- Albaca</li><li>- Agua</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- La lechuga se corta en julianas delgadas</li><li>- La zanahoria se raya</li><li>- El pepino se corta en rodajas</li><li>- El tomate se corta en rodajas y posteriormente a la mitad</li></ul> <p>Para la preparación de la vinagreta se realizan los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Se mezcla el vinagre, la salsa mostaza, el azúcar y el agua</li><li>- La albaca se pica finamente y agrega a la mezcla</li><li>- Se revuelve la mezcla por 20 min</li></ul>                                                                          | <p>Durante la preparación del plato se realiza el siguiente emplatado:</p> <p>Cama de lechuga (2 hojas)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 2 rodajas de pepinos</li><li>- 2 mitades de rodajas de tomate</li></ul> <p>Un poco de zanahoria encima dos ralladuras</p> <p>Al finalizar se sazona la ensalada con la vinagreta</p>                                                                                                                                        |            |
| Papas a la francesa                                                                                           | Papa francesa (porción para plato como acompañante)                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p>Para la preparación de la papa a la francesa se realiza los siguientes pasos:</p> <p>Freidora ya precalentada</p> <p>Bowl con servilletas para recoger grasa</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar las papas</li><li>- Se fritan</li><li>- Al finalizar se le agrega una pizca de sal paprika</li></ul> <p>Se emplata por medio de un bolw para tener una medida exacta</p> <p>Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal</p>                                                                   |            |
| Para la siguiente sección de acompañantes se defienen las porciones por unideades que llevara cada plato      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
| Acompañamientos                                                                                               | Ingredientes necesarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Proceso “todo en su lugar”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Proceso preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |
| Papas                                                                                                         | <p>Papa criolla</p> <p>Papa sabanera</p> <p>Cascos de papa</p> <p>Croquetas de yuca</p>                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Para la preparación de la papa salada se realiza los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seleccionar la papa</li><li>- Lavarla</li><li>- Se cocina con agua, sal y medio limón</li></ul> <p>Las demás papas se adquieren con proveedores y vienen precocidas</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <p>Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso (aplica para todas a excepción de la papa salada):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar las papas</li><li>- Se fritan</li><li>- Al finalizar se le agrega una pizca de sal paprika</li></ul> <p>Se emplata por 3 unidades , en caso de ser una pap muy pequeña se pondran dos</p> <p>Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal</p> |            |
| Arepa rellena de queso                                                                                        | <p>Este acompañamiento lo realiza en su totalidad el equipo de la cocina. Para su preparación es necesario de los siguientes ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Masa de maíz peto</li><li>- Azúcar</li><li>- Sal</li><li>- Mantequilla</li><li>- Queso</li></ul>                                                            | <p>Para su preparación realizan los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Amasar la masa de maíz peto</li><li>- Agregar sal</li><li>- Derretir la mantequilla</li><li>- Agregar azúcar</li><li>- Agregar mantequilla derretida</li><li>- Amasar hasta tener una mezcla compacta</li><li>- Se porciona la masa de 120gr</li><li>- En el molde se da la forma y grosor deseado</li><li>- Se agrega una tajada de queso</li><li>- Se sellan a fuego lento</li></ul> <p>Se deja reposar y enfriar las arepas, para posteriormente etiquetarlas, empacarlas y almacenarlas en la nevera.</p> | <p>Durante la preparación del plato, se asan con mantequilla por 15 minutos y se emplata.</p> <p>Se emplata por 2 unidades</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |            |
| Para la siguiente sección de proteínas se defienen las porciones por peso (g) que llevara cada plato          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |            |
| Proteinas                                                                                                     | Ingredientes necesarios                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Proceso “todo en su lugar”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Proceso preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |            |

|                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Proteínas                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Carne de res</li><li>- Pollo</li><li>- Cerdo</li><li>- Costillas</li><li>- Chorizo</li></ul> <p>Los ingredientes anteriores ya se encuentran tajados y pesados por gramera para cumplir los requisitos de porcion</p> | <p>Para la preparación de las proteínas de carne de res, pollo y cerdo se realiza los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Retirar exceso de grasa</li><li>- Retirar las partes no útiles para el corte</li><li>- Se realiza el corte específico (para cada plato ofertado en la carta)</li><li>- Pesaje del corte realizado (en gramos de acuerdo con la carta)</li></ul> <p>Se procede a etiquetar, empacar y almacenar cada corte en refrigeración</p> <p>Las costillas de cerdo se adquieren con proveedores y viene precocidas</p> <p>Los chorizos se adquieren con proveedores y vienen crudos, el paso es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cocinar los chorizos con agua</li><li>- Se deja hervir 5 min</li></ul> <p>Se deja reposar y enfriar para posteriormente empacar y almacenar en refrigeración</p> | <p>Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso a paso (Aplica para cualquier proteína):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar la proteína</li><li>- Se agrega un poco de aceite a la proteína</li><li>- Se asa a la parrilla de acuerdo con el termino necesario o deseado por el cliente</li><li>- Se agrega sal</li><li>- Se emplata</li></ul>                                                                   |
| Sección pinchos                                                                                    | Ingredientes necesarios                                                                                                                                                                                                                                       | Proceso “todo en su lugar”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Proceso preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Proteínas                                                                                          | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pollo</li><li>- Lomo (res)</li><li>- Cerdo</li><li>- Cebolla</li><li>- Pimentón</li></ul>                                                                                                                             | <p>La proteína se porciona en cuadros de 50gr</p> <p>La cebolla y el pimentón se cortan en cuadros</p> <p>Posteriormente se empaca y almacena</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>Durante la preparación del plato, se realiza el siguiente paso a paso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar la proteína</li><li>- En un palo de 30cm se insertan 5 cuadros de proteína, 3 cuadros de cebolla y 3 de pimentón</li></ul> <p>Asar en la parrilla a fuego lento (tarda aproximadamente 20min)</p>                                                                                                                     |
| Para la siguiente sección de entradas se definen las porciones por unidades que llevara cada plato |                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Sección entradas                                                                                   | Ingredientes necesarios                                                                                                                                                                                                                                       | Proceso “todo en su lugar”                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Proceso preparación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Hot Dog                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"><li>- Pan</li><li>- Salchicha tipo americana</li><li>- Queso</li><li>- Papas cabello de ángel</li><li>- Cebolla cabezona</li></ul>                                                                                          | <p>Para la preparación de la cebolla grillé se realiza el siguiente paso a paso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Limpieza del producto</li><li>- Cortar en rodajas</li><li>- sofreír a fuego bajo</li><li>- Refrigerar y almacenar</li></ul> <p>Los ingredientes restantes se adquieren con proveedores</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Durante la preparación de la entrada se realiza el siguiente paso a paso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cortes leves en la salchicha</li><li>- Freír la salchicha (1 unidad)</li><li>- Calentar la cebolla grille</li><li>- Cortar el pan</li><li>- Dentro del pan introducir la cebolla y la salchicha</li><li>- Añadir la loncha de queso</li><li>- Derretir el queso</li></ul> <p>Agregar por encima las papas cabello de ángel</p> |
| Salchipapa                                                                                         | <ul style="list-style-type: none"><li>- Salchicha tipo americana</li><li>- Papa francesa</li><li>- Sal paprika</li></ul>                                                                                                                                      | <p>La totalidad de los ingredientes se adquieren con proveedores</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <p>Para la preparación se debe tener en cuenta los siguientes pasos:</p> <p>Picar la salchicha (2 unidades)</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Freír la salchicha</li><li>- Freír las papas</li></ul> <p>Servir el plato, finalizando el emplatado con una pizca de sal paprika</p>                                                                                                                                                            |
| Chorizo con papa                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>- Chorizo</li><li>- Limón</li><li>- Papa (francesa, criolla, salada, cascos de papa o croquetas de yuca)</li></ul>                                                                                                      | <p>Los chorizos se adquieren con proveedores y vienen crudos, el paso es el siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Cocinar los chorizos con agua</li><li>- Se deja hervir 5 min</li></ul> <p>Se deja reposar y enfriar para posteriormente empacar y almacenar en refrigeración</p> <p>Para la preparación de la papa salada se realiza los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Seleccionar la papa</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>Para la preparación de la entrada se debe tener en cuenta los siguientes pasos:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar chorizo y papas</li><li>- Freír el chorizo</li><li>- Freír la papa (salada no aplica*)</li><li>- Cortar cascos de limón</li></ul> <p>Previo al emplatado el chorizo se pone 1 minuto a la parrilla para eliminar exceso de grasa</p>                                                                         |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>- Lavarla</li><li>- Se cocina con agua, sal y medio limón</li></ul> Las demás papas se adquieren con proveedores y vienen precocidas                                                                                                                                                                                           | * Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Morcilla con papa      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Morcilla</li><li>- Limón</li><li>- Papa (francesa, criolla, salada, cascos de papa o croquetas de yuca)</li></ul>                                                                                                                                                          | La morcilla se adquiere con un proveedor que suministra el producto precocido<br><br>Para la preparación de la papa salada se realiza los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Seleccionar la papa</li><li>- Lavarla</li><li>- Se cocina con agua, sal y medio limón</li></ul> Las demás papas se adquieren con proveedores y vienen precocidas | Para la preparación de la entrada se debe tener en cuenta los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Descongelar la morcilla y papa</li><li>- Calentar la morcilla en la parrilla</li><li>- Freír la papa (salada no aplica*)</li><li>- Cortar cascos de limón</li></ul> * Para la papa salada no es necesario descongelar ni freír, únicamente se calientan y se agrega sal |
| Patacón con queso      | <ul style="list-style-type: none"><li>- Patacón</li><li>- Queso</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                          | El patacón precocido lo suministra un proveedor                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Para la preparación del patacón se siguen los siguientes pasos: <ul style="list-style-type: none"><li>- Freír patacón</li><li>- Añadir una tajada de queso</li></ul>                                                                                                                                                                                                                            |
| Sopa (fines de semana) | <ul style="list-style-type: none"><li>- Papa sabanera</li><li>- Papa criolla</li><li>- Arracacha</li><li>- Habichuela</li><li>- Alverja</li><li>- Frijoles</li><li>- Zanahoria</li><li>- Proteína</li><li>- Plátano</li><li>- Colicero</li><li>- Mute</li><li>- Cebada</li><li>- Arroz</li><li>- Mazorca</li></ul> | La receta de cada sopa varía y son actividades que se realizan únicamente los fines de semana y festivos                                                                                                                                                                                                                                                             | Durante el servicio, la preparación consta en calentar la sopa y emplatarla                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |