

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

Use esta información para estudiar el cuestionario para Cocinero de Calientes.

General

- Los alimentos se mantienen fuera de la Zona de Peligro de Temperatura (41 °F a 135 °F).
- Todos los períodos de conservación comienzan cuando se completa el proceso de cocción, a menos que se especifique lo contrario en la receta.
- Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.
- Parrillas planas y freidoras calibradas a 350 °F.
- Siempre se utilizan los cronómetros programados de las freidoras.
- Al cierre, los compartimientos calientes llenos de agua hasta que el agua toque el fondo de las bandejas de exhibición. El agua debe estar entre 180 °F y 190 °F al momento de la apertura para mantener la temperatura del producto.
- Todos los alimentos fritos se escurren durante 10 a 30 segundos.
- Los alimentos calientes se mantienen a 150 °F en el calentador de alimentos y en la barra del bufet.
- Si la configuración del restaurante lo permite, los productos enlatados y en bolsa solo se transfieren a bandejas fuera de la vista de los Invitados.
- Nunca tenga bandejas vacías en la barra (alimentos calientes, estación de rebanar y bistecs) durante más de 3 minutos, con el objetivo de nunca tener bandejas vacías durante más de 1 minuto.
- De ser necesario, llene un espacio vacío con otro artículo, pero todos los artículos promocionales deben estar disponibles en un plazo de 5 minutos. Todos los demás artículos del menú requeridos deben estar disponibles en un plazo de 15 minutos.
- Para las mediciones de recetas, 1 recipiente equivale a llenar hasta el borde biselado y 1 recipiente lleno equivale a llenar hasta la parte superior del recipiente.
- Las Papas Horneadas pueden conservarse en calentadores de alimentos o en el bufet durante un máximo de 2 horas.
- Tiempo de retención de 3 minutos para los productos fritos (5 minutos para el Pollo Frito) en el estante del cocinero.
- Los productos fritos no pueden conservarse en el calentador de alimentos a menos que se especifique de tal modo en la receta.
- La Sopa se mantiene a una temperatura de 160 °F.
- Mejor práctica: nunca se utilizan bandejas de más de 4" de profundidad en la barra para servir.
- Mejor práctica: se utilizan bandejas poco profundas al abrir, en los períodos de menos actividad y al cierre para ayudar a mantener la temperatura y la calidad de los alimentos.
- Mejor práctica: todos los alimentos fritos, excepto el Pollo Frito, se sirven en bandejas de 1¼" de profundidad.
- Se requieren lámparas de calor sobre los alimentos fritos y la estación de corte de carnes.
- Todos los productos del bufet se colocan en bandejas limpias con utensilios limpios después de la hora pico del almuerzo, antes de la hora pico de la cena y después de la**

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

hora pico de la cena.

- Para estos productos, los utensilios se cambian cada vez que se cambia la bandeja:
Macarrones con Queso, Puré de Papas, Sopas, Salsas, Salsa de Queso, Huevos Revueltos, y Enchiladas.

Verduras y Guarniciones

- Para mantener la temperatura caliente de las verduras frescas al vapor en la barra, se puede agregar un poco de agua caliente (no más de 1 pulgada) a la bandeja para servir.
- El Puré de Papas se cocina al vapor en la bolsa, se abre justo antes de servir y se transfiere a una bandeja fuera de la vista de los Invitados.
- Las ollas para Sopas se rocían con spray antiadherente (justo antes de servir) para evitar que se forme un anillo alrededor del borde de la olla.
- El Pan de Maíz de Sartén se sirve en la barra caliente se exhibe en una sartén de hierro fundido sobre una baldosa sobre un recipiente caliente o al alcance del Invitado en la parte posterior del Bufet.
- Los Rollos de Canela pueden servirse como una opción de producto de pan caliente durante los períodos de almuerzo y/o cena.
- Coloque los artículos con guarniciones frías cerca de las guarniciones de la barra fría o en compartimientos calientes más cercanos a la barra fría.

Favoritos Tradicionales de GC Pollo

Bourbon Street

- Solo se utiliza carne de muslo de pollo o tiras de muslo crudas (de 1" x 1") para preparar Pollo Bourbon St., no se utilizan restos de pollo desmenuzado.
- El Pollo Bourbon St. se cocina en una parrilla plana no en un sartén. Los tiempos de cocción son de aproximadamente 12 minutos en la parrilla plana.
- Se cocina 1 recipiente o 2.5 lbs. de Pollo Bourbon St. a la vez.**
- Durante el proceso de cocción, todos los trozos de pollo deben tocar la superficie de la parrilla para lograr una caramelización adecuada.
- El Pollo Bourbon St. marinado se espolvorea ligeramente con sazonador Bourbon St. al momento de cocinar.
- El Pollo Bourbon cocido se cubre con ½ cucharada de salsa Teriyaki calentada justo antes de servir.
- Siempre verifique que la salsa Teriyaki mantenga una temperatura mínima de 150 °F.
- El tiempo de duración en buen estado del Pollo Bourbon St. cocinado en exhibición es de 1 hora.

Pollo Frito

- El empanizado de Pollo Frito se tamiza y el agua se cambia en una cubeta para sumergir después de cada caja de pollo.
- Todos los empanizados se descartan cada 4 horas y al final del día. Nunca se usa el mismo empanizado para diferentes carnes. Todos los empanizados y rebozados se cubren cuando no están en uso.
- Para el Pollo Frito, use una mezcla de 50/50% de pollo de 8 piezas y piezas de muslo y

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

pierna.

- Torcer las alitas después del empanizado.
- Se puede servir una bandeja separada de muslo y pierna-o alitas fritas además de la bandeja de Pollo Frito.
- Las piezas de pollo se colocan en la freidora en el siguiente orden: muslos, piernas, pechugas y alitas al final.
- El Pollo Frito se fríe durante 14 minutos a 350 °F.
- Agite la canasta para freír después de 3 a 4 minutos de cocción en la freidora para evitar que las piezas de pollo se peguen.
- El tiempo de duración en buen estado para el pollo empanizado crudo es de 5 minutos.
- Fríe hasta alcanzar una temperatura interna de 165 °F.
- Coloque el Pollo Frito en la bandeja para servir con la piel hacia arriba.
- La duración en buen estado del Pollo Frito en exhibición es de 30 minutos.
- El Pollo Frito nunca se mantiene en el calentador de alimentos.
- Debe retirarse el hueso del Pollo Frito sobrante el día en que se cocina.

Guisado de Carne Fabuloso

- El Gravy para Guisado de Carne Fabuloso está hecha a partir de Gravy hecho con jugos de la carne mezclada con suficiente Gravy Marrón para preparar 4 cuartos de galón. La mezcla no debe tener más de $\frac{3}{4}$ de jugos de la carne y debe tener al menos $\frac{1}{4}$ de Gravy Marrón recién preparado. Si no hay jugos de la carne en la bandeja, es aceptable usar solamente Gravy Marrón.
- Use 4 tazas de mezcla de Gravy para Guisado en cada bandeja grande de Guisado de Carne Fabuloso (2 trozos de carne).
- El Guisado de Carne Fabuloso se cocina durante 11 horas a 300 °F y se mantiene durante al menos 2 horas a 165 °F como parte del proceso de cocción.
- Las verduras para el Guisado de Carne Fabuloso se cocinan al vapor durante 25 minutos en un sartén perforado.
- Retire toda la grasa de los trozos de carne para el Guisado de Carne Fabuloso cuando los coloque en la bandeja y sirva.
- Asegúrese de que las rebanadas de Guisado de Carne Fabuloso queden enteras al servir.
- Reponga la carne y el Gravy para Guisado no más de dos veces antes de cambiar la bandeja de servir.
- Nunca apile la carne del Guisado de Carne Fabuloso en la bandeja de exhibición.
- No mantenga la bandeja del Guisado de Carne Fabuloso en el calentador de alimentos después de agregar las verduras.
- El tiempo de duración en buen estado del Guisado de Carne Fabuloso en exhibición es de 3 horas.

Pastel de Carne

- El Pastel de Carne está cubierto con suficiente cobertura para cubrir la parte superior del pastel.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

- El Pastel de Carne puede cubrirse con cobertura de Pastel de Carne, Salsa Marrón o Salsa de Hongos.
- El Pastel de Carne se corta a lo largo por el medio y luego se corta 6 veces a lo ancho para obtener un total de 14 piezas iguales.
- El Pastel de Carne se hornea a 325 °F en un horno de convección durante aproximadamente 1 hora a una temperatura interna de 165 °F.
- El tiempo de duración en buen estado de los pasteles de carne en exhibición es de 2 horas.
- Hornee las bandejas de Pastel de Carne boca abajo en una rejilla de alambre en una bandeja para hornear. Asegúrese de que la costura del papel de hornear esté en la rejilla de alambre.

Pizza

- La masa para Pizza se descongela a temperatura ambiente durante 30 minutos. Se usa un anillo para Pizza para crear una corteza de 1 pulgada alrededor del borde de la Pizza. Se usa 1 cucharón (4 oz.) de salsa y 2 cucharadas N.º 8 (1 tazón de sopa) de queso por Pizza.**
- La Pizza horneada en rebanadas se exhibe en una bandeja de acero inoxidable limpia, sólida y redonda para servir.
- Se usan 30 rodajas de pepperoni para una Pizza de Pepperoni.
- Se usa 1 taza de carne para la Pizza de carne.
- Deje la Pizza en el molde durante 30 segundos antes de cortarla.
- La Pizza se corta en 8 rebanadas iguales.
- El tiempo de duración en buen estado de la Pizza cruda con cobertura es de 1 hora.
- El tiempo de duración en buen estado a temperatura ambiente de la masa de Pizza es de 1 hora.
- El período de duración en buen estado de la Pizza en exhibición es de 30 minutos.
- Utilice solo queso descongelado, nunca congelado.

GC Para Llevar:

- Una área de la cocina es designada para los pedidos de GC On The Go con almacenamiento organizado para los suministros de empaque. Este debe incluir los carteles de ensamblaje de GC To Go y un monitor KDS.
- Solo se utilizan recipientes designados de GC Para Llevar.
- Los alimentos de la barra nunca se utilizan para llenar pedidos de GC Para Llevar.
- Los pedidos de GC Para Llevar están listos 15 minutos antes de que sea el tiempo de recogerlos por los Invitados.
- El Expedidor verifica la precisión de los pedidos y el coordinador los vuelve a verificar. También se verifica que todas las salsas, aderezos para ensaladas, guarniciones y utensilios sean los correctos.

Desayuno

- Los Huevos Revueltos se cocinan en una sartén de 12 pulgadas, nunca directamente

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

sobre la parrilla plana. Cocine solo una caja de mezcla de huevos por sartén.

- Los Huevos Revueltos nunca se mantienen en el calentador de alimentos.
- Las Salchichas redondas congeladas se cocinan en la parrilla plana antes de servirse en una bandeja de exhibición.
- Los siguientes platillos se repiten a ambos lados de la barra (excepto los días de semana en restaurantes de bajo volumen): Huevos Revueltos, Tocino, Papas Ralladas (Hash Brown) y Panecitos.
- Las Papas Ralladas (Hash Brown) se cocinan hasta que estén doradas y crujientes de ambos lados, y completamente cocidas. El tiempo de duración en buen estado de las Papas preparadas y crudas (Hash Brown) es de 2 días.
- Use un recipiente de Papas Ralladas (Hash Brown) preparadas cuando cocine en la parrilla plana o en una sartén grande. Cuando cocine en un sartén pequeño, use $\frac{1}{2}$ recipiente de Papas Ralladas (Hash Brown) preparadas.

Etiquetas Y Letreros Del Bufet

- Todos los alimentos y bebidas deben tener letreros con el nombre del producto e información nutricional.
- Los letreros del bufet están limpios y en buenas condiciones.
- Las etiquetas del bufet están en la posición correcta en el protector contra estornudos sobre el producto al que corresponden. Por ley, deben colocarse de forma individual o colectiva a menos de 5 pies de donde se exhibe el producto.
- No se permiten los letreros escritos a mano o P-touch.

Hospitalidad

- Las Reglas de Oro de la Hospitalidad
 - Siempre haga que los Invitados se sientan bienvenidos. Salude a los Invitados cuando lleguen al comedor y mientras comen. Agradézcales cuando se estén retirando.
 - Establezca una conexión. Haga que los Invitados se sientan apreciados e importantes.
 - Reconozca a los Invitados mientras avanzan por el restaurante.
 - Haga contacto visual.
 - Sea amigable y sonría.
 - Entable conversación.
 - Ayude a los Invitados.
 - Sea un buen oyente.
 - Pregunte a los Invitados si encontraron lo que estaban buscando
 - Responda preguntas
- Lo Que el Invitado Espera
 - Los Invitados esperan sentirse especiales e importantes
 - Salude a los Invitados cuando llegan.
 - Cumpla la Regla De Los 5 pies.
 - Sea amigable: sonría y haga contacto visual.
 - Entable conversación.
 - Agradézcales su visita

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero de Calientes

- Se les ofrece más bebida a los Invitados.
 - Sepa lo que los Invitados están bebiendo.
 - Ofrézcale más bebida cuando el vaso esté medio lleno
- Los Invitados disfrutan de alimentos de calidad
 - Abundancia y variedad.
 - La comida caliente debe estar caliente y la fría, fría.
 - Bandejas frescas y llenas.
- Los Invitados esperan comer en un restaurante limpio
 - Mesas limpias y ordenadas
 - Baños limpios.
 - Área de la barra limpia y pisos limpios.