

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Carnicero

Utilice esta información para estudiar el cuestionario para carniceros.

General

- Los alimentos se mantienen fuera de la Zona de Peligro de Temperatura (41 °F a 135 °F).
- Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.
- La carne a temperatura ambiente no supera los 50 °F.
- Temperatura del enfriador de carne entre 32 °F y 38 °F.
- El blanqueador solo se utiliza para eliminar manchas de las tablas de cortar de la sala de carnes. El blanqueador nunca se usa como desinfectante general.
- Se utilizan las siguientes tablas de cortar codificadas por color: azul para cerdo y pescado, rojo para carne de res y amarillo para pollo.
- Nunca descongele los productos bajo agua corriente o a temperatura ambiente.
- Rote las carnes usando el método de “Primero en Entrar, Primero en Salir” (first-in, first-out o FIFO).
- Etiquete todos los productos con fechas de producción y caducidad.
- Las piezas de la picadora se almacenan en el refrigerador de carne después de haberse limpiado y desinfectado.

Carne de Res Molida Fina Congelada

- El tiempo de duración en buen estado de la carne de res molida fina descongelada es de 7 días en el envase. El tiempo de duración en buen estado de la carne de res molida fina descongelada fuera del envase es de 24 horas.
- La carne descongelada de res finamente molida, puede mezclarse con carne de res molida fresca.
- La carne de res molida fresca (3/16 pulgada) puede intercambiarse/sustituirse con carne de res finamente molida pre-aprobada cuando esté disponible.

Carne de Res/Cerdo Molida Fresca

- Se usa una placa de molienda de 3/16 pulgada para toda la carne de res molida y el cerdo molido.
- Los recortes de filetes de lomo previamente marinados se pueden usar en la molienda o en puntas de carne de res.
- Triture todos los recortes dentro de las 24 horas de haber sido cortados.
- Las hamburguesas son medallones ovalados de 4 a 6 onzas, de ½ a ¾ pulgada de espesor.
- Las Minihamburguesas tienen un pesaje de 2½ onzas.
- El cerdo molido tiene una duración en buen estado de 24 horas.

Pollo

- La duración en buen estado del pollo fresco CVP refrigerado es de 14 días a partir del

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Carnicero

procesamiento (Mar-Jac).

- La duración en buen estado del pollo de larga conservación (Tyson) es de 28 días desde el procesamiento.
- Si recibe pollo congelado de 8 piezas, rote el producto utilizando el método FIFO, descongélelo inmediatamente y úselo en un plazo de 2 semanas.
- Todos los artículos de carne, aves y mariscos están debidamente almacenados y etiquetados (el pollo en el estante más bajo lejos de otras carnes).

Artículos Favoritos Tradicionales de Golden Corral

Guisado de Carne Fabuloso

- Espolvoree ambos lados de la planchuela de res con el sazonador para bistec GC y transfíralo al sartén de carne con el inserto de colador.
- Deseche el marinado después de cada 4 cajas.
- El tiempo de duración en buen estado del Guisado de Carne Fabuloso preparado, pero no cocido es de 4 días.
- La planchuela de lomo de carne para el Guisado de Carne Fabuloso se corta en rodajas de 1½ pulgada de espesor.
- Las rodajas de planchuela se marinan durante 5 minutos y luego se escurren durante 5 minutos.
- Al rebanar la planchuela, no utilice el trozo de carne más pequeño.

Pollo Bourbon Street

- El tiempo de duración en buen estado del pollo descongelado y sin marinado para el pollo Bourbon Street es de 24 horas.
- El pollo marinado Bourbon St. tiene una duración en buen estado de 48 horas.
- La receta de glaseado Teriyaki consiste en 6 tazas de salsa teriyaki a ½ taza de sazonador Bourbon St.
- El pollo debe marinarse durante 12 a 48 horas antes de cocinar.
- La receta de Pollo Bourbon St. está hecha con 20 libras de muslo de pollo descongelada.
- Mezcle la salsa teriyaki y el sazonador Bourbon Street. Revuelva con un batidor de alambre para crear el glaseado.

Bistec

- Filetes de bistec de solomillo cortados superiores previamente marinados y previamente suavizadas, de 1pulgadas de espesor.
- La línea de grasa de los Filetes de bistec se recorta a ¼ pulgadas en cada rebanada.
- Los Filetes de solomillo más grandes (6 pulgadas o más anchos) se cortan por la mitad a lo largo. No corte las rebanadas más pequeñas por la mitad.
- El primer y el último trozo no se cortan por la mitad.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Carnicero

- El solomillo se mantiene frío mientras se rebana. Solo se saca una caja a la vez del refrigerador de carne.
- El solomillo se coloca en la rebanadora con el lado de la grasa hacia atrás, el extremo pequeño hacia abajo y la parte superior del solomillo nivelada.
- La duración en buen estado s del solomillo previamente marinadas y previamente suavizadas es de 28 días a partir de la fecha de envasado selladas en Cryovac.
- La duración en buen estado del bistec completamente preparado es de 48 horas.
- Espolvoree un lado del bistec con el sazonador y transfíralo al recipiente de almacenamiento.
- Coloque el papel para bistec sobre cada capa de bistec en el recipiente de almacenamiento.
- No apile más de tres capas, empaquetando los Filetes firmemente con la línea de grasa hacia el borde de la bandeja.**
- Registre diariamente el rendimiento de los filetes y repórtelo al Gerente.**

Pastel de Carne

- Al preparar el Pastel de Carne, el pan rallado Panko y la mezcla de Pastel de Carne se combinan antes de agregar el cerdo molido y/o la carne de res molida.
- La mezcla para Pastel de Carne se introduce firmemente en las bandejas y los forros de las bandejas se doblan en la parte superior.
- La receta de Pastel de Carne se prepara con 20 libras de carne de res molida o 10 libras de carne de res molida y 10 libras de paleta de cerdo de Boston molida.
- La receta de Pastel de Carne no se puede duplicar.
- La receta de Pastel de Carne rinde 10 pasteles de carne.
- El tiempo de duración en buen estado del Pastel de Carne preparado es de 24 horas.
- El Pastel de Carne envuelto se puede retirar de la bandeja de tamaño cuarto. Luego, guárdelo en una bandeja para hornear grande.
- El Pastel de Carne debe permanecer envuelto en papel para hornear y cubierto con una bandeja de tamaño cuarto durante el proceso de horneado para permanecer húmedo y firme.

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

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” el Carnicero

- 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
 - 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.