



FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA ALEMANA		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
MAYONESA		HUEVO
SALCHICHAS		
CEBOLLA		
PAPAS		
PEPINILLO		SULFITO
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DE PAPAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA CAMPESTRE		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
ATUN		PESCADOS
HUEVO		HUEVO
CEBOLLA		
PAPAS		
TOMATE		
ACEITUNA		SULFITO
PEREJIL		
VINAGRE		
SAL		
ACEITE		
PROCESO		
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DE PAPAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.		
EMPLATADO		
PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA LAZOS			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
PASTA		GLUTEN	
DATILES			
QUESO FRESCO		LACTEOS	
PIMIENTO MORRON			
MIEL			
VINAGRE			
ACEITE			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DE PAPAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADILLA RUSA		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
MAYONESA		HUEVO
GUISANTES		
ZANAHORIA		
PAPAS		
ATUN		PESCADO
SAL		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR COCCIÓN. PROCESO DE COCINADO DE PAPAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO COL Y POLLO			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
COL			
POLLO			
COCTEL DE FRUTA			
COÑAC			
TABASCO			
KETCHUP			
MAYONESA		HUEVO	
ZANAHORIA			
NARANJA			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DEL POLLO Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA DE APIO		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
APIO		APIO
NUECES		FRUTOS DE CASCARA
ARANDANOS		
PASAS		
ACEITE		
VINAGRE		
SOJA		SOJA
PROCESO		
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.		
EMPLATADO		
PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA DE PASTA CODITO		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
PASTA		GLUTEN
ZANAHORIA		
JAMON		
MANZANA		
MAYONESA		HUEVO
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS, FRUTAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA DE ESPARRAGOS		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
ESPARRAGOS		
TOMATE		
PEPINO		
ACEITUNA		SULFITO
ACEITE		
VINAGRE		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ESCALIBADA			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
PIMIENTO ROJO			
PIMIENTO VERDE			
BERENJENA			
CEBOLLA			
CALABACÍN			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PRECESO DE COCINADO DE VERDURAS Y POSTERIOR ENFRIAMIENTO ENTRE 4°C Y 10°C PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO SALPICON DE PULPO		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
PULPO		MOLUSCO
PIMIENTO ROJO		
PIMIENTO VERDE		
CEBOLLA		
VINAGRE		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DEL PULPO, POSTERIOR CORTE Y ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA ENTRE 4°C Y 10°C. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO SALPICON DE PESCADO		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
PESCADO (FOGONERO)		PESCADO
CANGREJO		CRUSTACEO
PIMIENTO ROJO		
PIMIENTO VERDE		
CEBOLLA		
VINAGRE		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DEL PESCADO, POSTERIOR CORTE Y ENFRIAMIENTO A TEMPERATURA ENTRE 4°C Y 10°C. PROCESO DE LAVADO Y CORTE DEL CANGREJO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO JUDIAS VINAGRETA		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
PIMIENTO ROJO		
PIMIENTO VERDE		
JUDIAS		
CEBOLLA		
PEREJIL		
ATUN		PESCADO
HUEVO		HUEVO
VINAGRE		
SAL		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PRECESO DE CORTE DEL HUEVO COCIDO PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA MIXTA			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
PIMIENTO ROJO			
PIMIENTO VERDE			
LECHUGA			
CEBOLLA			
TOMATE			
ATUN		PESCADO	
PEPINO			
HUEVO		HUEVO	
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL HUEVO COCIDO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA ALCACHOFA			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
PIMIENTO ROJO			
PIMIENTO VERDE			
JAMON			
CEBOLLA			
SAL			
VINAGRE			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL JAMON COCIDO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO TORTILLA VEGETAL			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
PIMIENTO ROJO			
PIMIENTO VERDE			
JAMON			
CEBOLLA			
SAL			
VINAGRE			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL JAMON COCIDO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO BRAZO VEGETAL			
INGREDIENTES			
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)	
BISCOCHO		GLUTEN	
LECHUGA			
MAYONESA		HUEVO	
ZANAHORIA			
CANGREJO		CRUSTACEO	
JAMON			
PROCESO			
PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL JAMON COCIDO Y CANGREJO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.			
EMPLATADO			
PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.			





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ENSALADA DE LENTEJAS

INGREDIENTES

INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
LENTEJAS COCIDAS		
PIMIENTO VERDE		
PIMIENTO ROJO		
CEBOLLA		
ATUN		PESCADO
VINAGRE		
ACEITE		
PEREJIL		

PROCESO

PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE.
PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES.
PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.

EMPLATADO

PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO ARROZ 3 DELICIAS		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
ARROZ COCIDO		
GUISANTES		
ZANAHORIA		
GAMBAS		CRUSTACEOS
TORTILLA		HUEVOS
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE COCINADO DE LAS GAMBAS Y POSTERIOR ENFRIAMIENTO ENTRE 4°C Y 10°C. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO HUEVOS SALSEADOS		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
HUEVO COCIDO		HUEVO
LECHUGA		
ATUN		PESCADO
MAYONESA		HUEVO
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL HUEVO COCIDO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIIMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		





FICHA TÉCNICA EL GORRO BLANCO

NOMBRE DEL PLATO TOMATE Y OREGANO		
INGREDIENTES		
INGREDIENTE	CANTIDAD	ALÉRGENOS (VER ETIQUETA)
TOMATE		
QUESO FRESCO		LACTEO
OREGANO		
ACEITE		
SAL		
VINAGRE		
PROCESO		
<p>PROCESO DE LAVADO DE VERDURAS Y POSTERIOR CORTE. PROCESO DE CORTE DEL QUESO FRESCO. PROCESO DE MONTEAJE DEL ELABORADO UNIFICANDO TODOS LOS INGREDIENTES. PROCESO DE FECHADO Y VIDA UTIL DEL ELABORADO.</p>		
EMPLATADO		
<p>PROCEDIEMIENTO DE MONTAJE EN BANDEJAS DE ACERO Y POSTERIOR COLOCACIÓN EN EL EXPOSITOR FRIO DE SALA DE VENTAS.</p>		

