

TITULO DE LA RECETA

HAMBURGUESA RELLENA C/ QUESO CHEDDAR

SELECCIÓN DEL MENÚ

COCER EN PLANCHA O PARRILLA

HAMBURGUESAS

TERMINO AL GUSTO

INGREDIENTES

PRODUCTO	REF	UNIDAD	CANTIDAD
CARNE PARA HAMBURGUESA	Sub receta	KG	0.160
QUESO CHEDDAR RALLADO		KG	0.060
TOCINO AHUMADO	Rebanado	KG	0.100
BOLLO EXTRA GDE 15PZA	BIMBO EXTRA GRANDE	PZA	1
MARGARINA SAN ANTONIO		KG	0.010
ADEREZO MAYONESA CHIPOTLE		MI	0.015
LECHUGA SANGRIA FRESCA		KG	0.015
JITOMATE BOLA	1 REBANADA	KG	0.030
CEBOLLA MORADA	RODAJAS	KG	0.020
PAPA FRANCESA CORTE DELGADO	Sub receta	KG	0.100
CHILES EN RAJAS		KG	0.030

PROCEDIMIENTO

1.-Hacer las porciones de .180 Gramos de carne y colocar .60 grs de queso cheddar rallado

2.- Envolver con el tocino de forma que se tiene que cubrir toda la carne y colocar en la plancha dejando que se dore el tocino sin llegar a quemar y se cueza la carne por 20 minutos aprox.

3.- Colocar en el pan bollo en la plancha calentar con mantequilla, colocar aderezo de mayonesa chipotle a ambas tapas Primero se coloca la lechuga, jitomate bola encima la carne

por ultimo la cebolla morada y acompañar con papas a la francesa.



RENDIMIENTO (ORDEN)A

FECHA

No. RECETA

1

ABRIL- 2020

TITULO DE LA SUB RECETA

SR_CARNE PARA HAMBURGUESA

SELECCIÓN DEL MENÚ

LÍNEA DE SALIDA

	REFERENCIA	UNIDAD	CANTIDAD
CARNE MOLIDA 80/20		KG	1.500
CEBOLLA BLANCA	picada	KG	0.050
PEREJIL LISO	hojas	KG	0.020
SALSA INGLESA GRANDE		L	0.005
JUGO SAZONADOR MAGGI GRANDE		L	0.005
MOSTAZA		KG	0.050
AJO ITALIANO	Picado finamente	KG	0.010
SAL FINA		KG	0.020
PIMIENTA NEGRA MOLIDA		KG	0.010
HUEVO BLANCO		KG	0.070
TOCINO AHUMADO REBANADO		KG	0.060

PROCEDIMIENTO

1.-En un recipiente colocar la carne molida de res, la cebolla finamente picada, el perejil liso finamente picado y el tocino finamente picado.

2. Se integra la mostaza, el ajo en polvo, salsa maggi e inglesa, huevo y por ultimo se integran la sal y pimienta.

3. Ésta mezcla se integra muy bien y se rectifica sazón.

4. Formar las bolas de carne con el aro para hamburguesas, envolver en vitafilm, pegar peps y reservar en refrigeración.



RENDIMIENTO (LT)

FECHA

ABRIL-2020