

Mejores Prácticas

House Cuts® Chips guía de preparación y servicio.

Para servir la mayor calidad del producto, siga estas simples sugerencias.



- 1** Mantenga el producto congelado hasta que se vaya a utilizar. Saque del congelador una bolsa a la vez para evitar descongelación



- 2** Mantenga la temperatura del aceite entre 345° F a 350° F (174°C a 177°C) y fría según las instrucciones.



- 3** Llene la canastilla a 1/3 o 1/2 de su capacidad. Sobrellenado resultara en cocinado disparado. No llene la canastilla directamente sobre la freidora para evitar salpicaduras.



- 4** No deje las chips sin cocinar en la canastilla sobre el aceite caliente. Fría inmediatamente según las instrucciones. Agite regularmente la canastilla.



- 5** Durante el último minuto de cocción, con el producto aun en la freidora, coloque una rejilla vacía sobre las chips para prevenir que floten. Esto asegura cocinado parejo.



- 6** Cocción inadecuada dará como resultado Chips con pobre textura. Drene el exceso de aceite de su producto sosteniendo la canastilla por 10-15 seg sobre la freidora.



- 7** Pase el producto a la estación de retención o a un tazón para adicionar sazónador.



- 8** Use frecuentemente un colador de malla para remover exceso de grumos y partículas. Filtre el aceite al menos una vez al día; al final de la jornada es lo mejor para aumentar la vida del aceite.

Para sugerencias de servicio y sazónadores vea el reverso de esta hoja.



Mejores Prácticas

House Cuts® Chips guía de preparación y servicio.

Sugerencias de servicio y sazonadores.



- 1 Inmediatamente después de freír, espolvoree el sazonador de forma pareja sobre las Chips para asegurarse que el sazonador se adhiera al producto. Nunca sazone directamente sobre la freidora para evitar contaminar el aceite.



- 2 Mueva las Chips para cubrirlas de manera pareja. Agregue sazonador al gusto.



- 3 Sirva caliente o al tiempo. Si se van a empacar en bolsa, deje enfriar completamente las Chips en una charola antes de ponerlas en bolsas.

Genere ventas ofreciendo a sus clientes degustación de sus Chips gourmet.



Para más información sobre almacenamiento, manejo y mejores prácticas, contacte a su representante Lamb Weston o visite espanol.lambweston.com.