

## **P1T2\_Food\_recipe**

### **Ingredientes:**

- Salchicha de hot dog de 20 cm de alto por 6 unidades marca Zenú de 480g
- Pan para hot dog de pan blanco de 6 unidades marca bimbo 405g
- Salsa de tomate Heinz 567g
- Aceite de girasol marca Gourmet familia de 3000 mililitros

### **Utensilios y herramientas:**

- 1 Sartén de 28 cm de diámetro del borde superior de la sartén, 5,5 cm de alto de la base al borde superior de la sartén, 17,3 cm de diámetro en la base, de teflón
- 1 Tenedor de 18cm de alto marca languiole
- 6 Platos de 25 centímetros de diámetro
- 1 Estufa a gas de 4 fogones zde 60 cm x 40 cm de acero inoxidable marca haceb
- 4 fogones de la estufa de gas marca haceb
- 1 Cuchara de 18 cm de alto, de 5ml de capacidad marca languiole

### **Proceso:**

1. Ubicar el sartén de 28 centímetros de diámetro sobre el fogón ubicado a la izquierda superior de la estufa de gas de 60cm x 40cm
2. Sobre el sartén de 28 cm de diámetro agregar 15 gramos de aceite de girasol marca gourmet midiendo la cantidad con la cuchara de 5ml
3. Encender el fogón de la estufa superior izquierda en donde se encuentra la sartén al 40% de la capacidad de la estufa haceb
4. Ubicar sobre el sartén de 28 cm una de las salchichas de hot dog marca zenú
5. Se espera 2,5 minutos el proceso como ha estado hasta el momento y exactamente al llegar los 2,5 minutos con el tenedor de 18 cm se introduce en la salchicha de hot dog de cualquier parte y se voltea la salchicha 180° para que se cocine por la parte donde no estaba contra el sartén de 28 cm
6. Extraer la salchicha de hot dog del sartén de 28 cm y ubicar la salchicha en el pan por la abertura del pan bimbo de pan blanco para hot dog
7. Ubicada la salchicha en la abertura del pan bimbo de pan blanco para hot dog se aplica la salsa de tomate marca heinz unos 3 gramos sobre la salchicha
8. Ubicada la salsa de tomate heinz sobre la salchicha de perro caliente, se procede a ubicar el hot dog ( el pan bimbo de pan blanco para hot dog con la salchicha de hot dog con la salsa de tomate heinz) sobre un plato
9. El hot dog ya está listo para comer
10. Repetir el proceso del primer paso al noveno paso por cada una de las unidades ( 6 salchichas de hot dog marca zenú y 6 unidades de pan bimbo para hot dog de pan blanco)
11. Al final de todo el proceso se habrán hecho 6 hot dogs