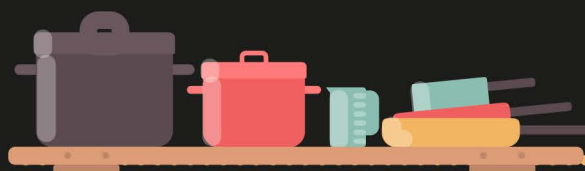


Puesta a punto

para la elaboración de salsas y sopas



Puesta a punto significa “preparar para” y se le conoce como prepara todas aquellas actividades que se realizan previamente a la apertura.



OCASIONAL: Es disponer de todos los materiales, insumos y utensilios a requerir para la



Disponer en la mesa de trabajo limpia y desinfectada, los ingredientes preparados y dosificados, según las indicaciones de la receta.

PERMANENTE: Es tener preparado todo lo que siempre está en el área o mesa de trabajo, equipo o maquinaria a utilizar.



Limpiar el área de trabajo, equipo a utilizar para sopas, limpiar y preparar estufa o utensilios con todos sus componentes.

Puesta a punto

para la elaboración de salsas y sopas



La puesta a punto, se debe realizar desde el siguiente enfoque:

- Preparación del área de trabajo con los elementos o ingredientes para la elaboración de salsas y sopas.
- Limpieza y desinfección de áreas de trabajo.
- Preparación base o preparados primarios.
- Colocación y preparación de equipo o maquinaria, según uso frecuente.
- Disponer de maquinaria o equipo a utilizar, si así se requiere o según uso en la elaboración de salsas y sopas.
- Disponer de insumos y utensilios para la elaboración de salsas y sopas.