

Página 1

Guarnición de Toque de Limón y Jugo de Limones

Ayuda Laboral

Instrucciones para la preparación de Back of House (BOH)

Guarnición de Toque de Limón

1. Lávese las manos y póngase guantes. Tenga cuidado al usar un cuchillo de canal
2. Sostenga el limón en la mano enguantada. Inserte la pala del cuchillo de canal en la corteza.
3. Con un movimiento giratorio, corte la cáscara de limón para producir un espiral de limón de 3 a 4 pulgadas de largo
4. Forme tiras de limón en espirales apretadas
5. Guarde los toques de limón en un baño de jugo de limón y etiquetelos con un punto de día de 24 horas
6. Las tiras de limón sumergidas en jugo de limón se pueden almacenar a temperatura ambiente, mientras que los limones enteros se deben refrigerar

Paso 2

Paso 3

Paso 4

Paso 5

Jugo de Limón

1. Lávese las manos y póngase guantes.
2. Con la mano enguantada, corte los limones por la mitad
3. Con la mano enguantada, coloque medio limón en el exprimidor y presione hacia abajo. *Tenga cuidado con su pulgar cuando presione la palanca hacia abajo*
4. Coloque el vaos debajo para capturar el jugo exprimido del limón. Es posible que quieras colocar un colador encima del vaso para quitar la pulpa del jugo.
5. Guarde el jugo de limón refrigerado en una botella de vidrio de 375mL
6. Coloque la tapa de vertido en la botella y etiquete con un punto de día de 24 horas

Paso 3

Paso 4