

Alitas de Pollo®



- 1 Materiales Requeridos:** Molde para alitas de pollo, lápiz marcador, tenazas de metal, tazón de acero inoxidable, espátula, contenedor de plástico, spray derrapante para alimentos, cucharón de 1 oz., alitas de pollo, mantequilla de ajo para Crazy Bread, salsa picante, y salsa barbecue (sí es ofrecida en el menú).

Las alitas deben estar pre-preparadas y descongeladas en porciones de 8 piezas, incluyendo ambas alitas y patas de pollo.



- 2** Cubre el molde designado para las alitas con una capa de spray derrapante para alimentos. Coloca el número de alitas deseadas en el molde. Las alitas deben yacer en una superficie plana. **¡Nunca empalmes unas sobre otras!**



- 3** Si las quieren sencillas, sin salsa, continúa con el siguiente paso. Utilizando las pinzas sostenedoras del molde y una espátula, coloca las alitas cocinadas en el tazón de acero inoxidable. Agrega con el cucharón la porción correcta de salsa picante y revuelve las alitas y la salsa con la espátula.



- 4** Coloca las alitas en una caja de 5", sobre una hoja de papel aluminio. Agrega cualquier salsa restante, que haya quedado en el tazón sobre las alitas, utilizando la espátula. Cuidadosamente, dobla el excedente de papel aluminio sobre la parte superior de las alitas. Asegurate que el papel aluminio cubra las alitas completamente.



- 5** Cierra la caja y colócala sobre la Unidad de Retención de Calor, con la nota del cliente.

Procedimiento para Marcar los Moldes

Selecciona al menos un molde pequeño y uno mediano para utilizarlos únicamente en la preparación de Alitas de Pollo.

Coloca los moldes en el horno, uno por uno, por aproximadamente 90 segundos.

Utilizando las pinzas sostenedoras, remueve el molde del horno y escribe sobre la media parte superior, la palabra "ALITAS." Esto hace que las letras sean visibles, aún al empalmar los moldes uno sobre otro.

Preparación de la Salsa Picante

Mezcla 8oz. de salsa picante y 1oz. de mantequilla de ajo para Crazy Bread en un contenedor de tamaño 1/6.

El periodo máximo para mantener las alitas es de 30 minutos. Después de que expiran, deseche las alas y escriba la cantidad en la lista de desperdicio "Waste Log."

Porciones de la Salsa:

Para la Porción de 8-Piezas:

Muy Picante	2 oz.
Medio Picante	1 oz.
Barbeque	2 oz.

Periodo de conservacion:

Congelado:	4 meses
Descongelado:	2 dias (abierto) 5 dias (no abierto)