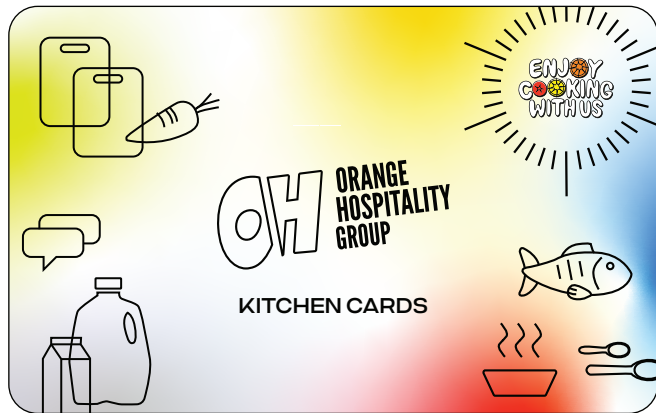




CUTTING BOARDS

- RED** Carnes crudas (res, cerdo, cordero).
- YELLOW** Aves crudas.
- BLUE** Pescados y mariscos.
- GREEN** Frutas y verduras.
- WHITE** Lácteos y pan.
- BROWN** Alimentos cocidos y listos para comer.
- PURPLE** Alérgenos (nueces, maní, gluten).

Código de colores para evitar contaminación cruzada.
Lava y desinfecta tras cada uso. Reemplaza tablas ralladas.

TEMPERATURAS DEL HORNO

LOW 250°F=120°C. 275°F=135°C. 300°F=150°C.	MODERATE 325°F=165°C. 350°F=175°C. 375°F=190°C.
HOT 400°F=205°C. 425°F=220°C. 450°F=230°C.	BROIL 500°F+=260°C+

Cada horno es distinto. Ajusta la temperatura cuando haga falta.

MEDIDAS Y CONVERSIONES

- 1 TSP** 5 ml.
- 1 TBSP** 3 tsp.
- 2 TBSP** 1 fl oz.
- 1/4 CUP** 4 tbsp=60 ml.
- 1/2 CUP** 8 tbsp=120 ml.
- 1 CUP** 16 tbsp=8 fl oz=240 ml.
- 1 PINT** 2 cups.
- 1 QUART** 4 cups.
- 1 GALLON** 16 cups=3.79 L.

Valores aproximados. Usa utensilios de medición.

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

 FISH, EGGS & CUTS 145°F / 63°C	 GROUND MEATS 155°F / 68°C
 VEGETABLES (HOT HOLDING) 135°F / 57°C	 POULTRY & STUFFING 165°F / 74°C
 DANGER ZONE 41°F-135°F / 5°C-57°C	

VOCABULARIO EN PLENO SERVICIO

86 Se acabó. No hay.
FIRE! ¡Fuego! ¡Empieza a cocinarlo!
ALL DAY El total. Todas las órdenes.
ON THE FLY ¡Urgente! ¡Para ahora mismo!
HEARD! ¡Entendido! ¡Recibido!
BEHIND! ¡Voy atrás! ¡Caminando por detrás!
CORNER! ¡Esquina! ¡Pasando por la esquina!
IN THE WEEDS Aporados. Cargados de trabajo.
TICKET La orden.
THE PASS / WINDOW Ventana. Control de platos.
EXPO Coordina y revisa las órdenes antes de salir.

VOCABULARIO DE EQUIPOS Y ÁREAS

WALK-IN Cámara fría. Nevera de caminar.
LOWBOY Nevera bajo el mostrador.
FLATTOP Plancha.
HOOD Campana.
DISH PIT Área de lavado. Área de fregadero.
BOH Cocina. Área de atrás.
FOH Salón. Área de servicio.

Escúchalo, dílo, apréndelo.

VOCABULARIO DE PREP Y SEGURIDAD

PREP Preparación. Preparar.
BATCH Una tanda.
TO TEMP Tomar la temperatura interna del alimento.
FIFO Lo primero que entra es lo primero que sale.
DAY DOT Etiqueta de fecha.
SANITIZER Sanitizante. Desinfectante.
CROSS-CONTAMINATION Contaminación cruzada.

Escúchalo, dílo, apréndelo.

pr.orangehospitality.net/enjoy-cooking-with-us/kitchen-cards/

Haz tu internado en USA con Orange Hospitality. Regístrate en:
pr.orangehospitality.net o info@orangehospitality.net