

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero a La Vista

Use esta información para estudiar el cuestionario para el Cocinero a La Vista.

General

- ☐ Los alimentos se mantienen fuera de la Zona de Peligro de Temperatura térmica (41 °F a 135 °F).
- ☐ Todos los Miembros del Equipo se lavan las manos cada 20 minutos con agua tibia y jabón durante 20 segundos.
- ☐ Para evitar la contaminación cruzada, la carne cruda y los panes/panecitos nunca se colocan en la misma sección de la parrilla.
- ☐ Se utilizan utensilios diferentes, identificados por color para la carne cruda y la carne cocida, para evitar la contaminación cruzada.
- ☐ El asador de llama y la parrilla plana se limpian después de cada ciclo de cocción.
- ☐ Los productos asados se sirven inmediatamente en el bufet caliente, nunca se conservan en un calentador de alimentos.
- ☐ Las siguientes recetas se pueden cocinar con el primer lado en el asador y el segundo lado en el asador de llama o la parrilla plana: Bistecs de cerdo, filetes, rebanadas y chuletas; bistecs de jamón.
- ☐ Las recetas de pollo asado-se asan en la parrilla plana hasta alcanzar 165°F y luego se terminan en el asador para crear marcas de diamante.
- ☐ Nunca se utiliza un cepillo de cerdas de alambre para limpiar la parrilla.

Artículos Favoritos Tradicionales de Golden Corral

Filetes de Solomillo

- ☐ Los Filetes se cocinan en la parrilla a $\frac{3}{4}$ de la temperatura máxima, se conservan en el asador de llama a $\frac{1}{4}$ de la temperatura máxima. La parrilla plana se configura a 350 °F para cocinar y a 200 °F para conservar.
- ☐ Los Bistecs no se sazonan al momento de la cocción.
- ☐ El asador de llama y la parrilla plana se limpian después de cada ciclo de cocción.
- ☐ El asador de llamas se utiliza para asar y conservar todos los Filetes. Si el volumen lo indica, los Filetes se pueden transferir del asador de llama a la parrilla plana para continuar la cocción. Todos los Filetes deben tener marcas de parrilla en forma de diamante en ambos lados.
- ☐ Los Filetes se cortan aproximadamente al ancho de dos cuchillas de corte, con un objetivo de 3.5 a 4.5 onzas por Filete.
- ☐ Los Bistecs siempre se cortan de la parrilla directamente en el plato del Invitado. **No se colocan en una bandeja en la barra.**
- ☐ Nunca se utilizan aplanadoras para Bistec.
- ☐ La duración en buen estado del Bistec bien cocido es de 10 minutos después de alcanzar un término bien cocido.
- ☐ Ase los Bistecs en la parrilla al menos 4 minutos por lado antes de servir.
- ☐ El Bistec cocido a término crudo tiene un centro rojo y fresco **y está a 130 °F.**

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero a La Vista

- ☐ El Bistec cocido a término medio crudo tiene mayormente un centro rosa y fresco **y está a 140 °F.**
- ☐ El Bistec cocido a término medio tiene un centro ligeramente rosado y tibio **y está a 150 °F.**
- ☐ El Bistec cocido a término tres cuartos no tienen color rosa ni centro caliente **y está a 160 °F.**
- ☐ El Bistec a término bien cocido tiene un centro gris y caliente **y está a 170 °F.**
- ☐ **Para lograr las marcas de parrilla en forma de diamante distintivas de Golden Corral, comience a asar los Filetes en la posición de las 11 en punto y gírelos a la posición de la 1 en punto en el asador de llama.**

Hamburguesas de Carne y Minihamburguesas

- ☐ Las Hamburguesas de carne y Minihamburguesas se cocinan en la parrilla plana, se sazonan de un lado con sazonador para Bistec GC, se dan vuelta una vez, nunca se presionan mientras se cocinan y se cocinan a una temperatura interna de 165 °F.
- ☐ Las Hamburguesas se cubren con 1 rebanada de queso americano y se sirven sobre un Panecito de Levadura de 2 oz a la parrilla partido por la mitad con mantequilla.
- ☐ Las Minihamburguesas se cubren con ½ rebanada de queso americano y se sirven sobre un Panecito de Levadura de 1 oz a la parrilla partido por la mitad con mantequilla. Los panes no deben partirse por completo.
- ☐ La duración en buen estado de las Hamburguesas cocidas escalonadas en la parrilla plana a 200 °F es de 20 minutos.
- ☐ La duración en buen estado de las Minihamburguesas cocidas en la parrilla plana a 200 °F es de 10 minutos.
- ☐ Los Panecitos de Levadura para Hamburguesas previamente untados con mantequilla tienen una duración en buen estado de 10 horas en un recipiente de almacenamiento sellado.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de las Hamburguesas y Minihamburguesas en exhibición es de 15 minutos.
- ☐ Las Hamburguesas deben tener un grosor aproximado de ½ pulgada, así como estar jugosas y tiernas.
- ☐ **La lechuga y los tomates para las Hamburguesas deben estar etiquetados con tiempo.**

Estación de Rebanar

- ☐ La estación de rebanar se configura a 200 °F.
- ☐ Se requieren lámparas de calor sobre la estación de rebanar.
- ☐ La estación de rebanar se mantiene limpia y la tabla de corte se cambia con cada producto nuevo.
- ☐ La etiqueta de hora debe colocarse fuera de la vista de los Invitados y debe incluir la hora de inicio y la hora de finalización. Un nuevo ciclo de cuatro horas comienza solo cuando un artículo para cortar completamente nuevo con un producto nuevo no exhibido se coloca en la estación de rebanar.
- ☐ Si hay algún producto sobrante en la estación de rebanar que tenga etiquetado de tiempo y aún esté dentro de su duración en buen estado, puede enfriarse adecuadamente y usarse en una receta sobrante aprobada.

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero a La Vista

Desayuno

- ☐ Al preparar Omelets, los ingredientes se calientan en la sartén con aceite de cocina con sabor a mantequilla, luego se agrega el producto de huevo a la sartén y luego se agrega el queso antes de doblar el huevo cocido por la mitad.
- ☐ En la estación de Omelets, los tomates cortados y todos los productos de proteínas y mariscos fríos se etiquetan con el tiempo y se usan o desechan en un plazo de 4 horas.
- ☐ La Tostada Francesa ya cocinada, se sirve cortada por la mitad en diagonal, luego se coloca en una bandeja para servir y se espolvorea con azúcar en polvo.
- ☐ El tiempo de duración en buen estado de la masa para Panqueques y Waffles es de 4 horas.
- ☐ La masa para Panqueques y Waffles se etiqueta con el tiempo cuando está en uso.
- ☐ Los Panqueques miden 4 pulgadas de diámetro y se sirven en una bandeja en la barra o se preparan a pedido y se sirven directamente en el plato del Invitado.
- ☐ Las Papas Ralladas (Hash Brown) se cocinan hasta que estén doradas y crujientes de ambos lados, y completamente cocidas.
- ☐ Cada recipiente de Papas Ralladas crudas (Hash Brown) se preparan con 4 oz de aceite de cocina con sabor a mantequilla.

Etiquetas y Letreros del Bufet

- ☐ **Todos los alimentos y bebidas deben estar etiquetados con el nombre del producto, el tamaño de la porción, el contenido calórico, y los alérgenos.**
- ☐ Los letreros del Bufet están limpios y en buenas condiciones.
- ☐ Los letreros del Bufet están en la posición correcta en la protección contra estornudos sobre el producto al que corresponden. Por ley, deben colocarse de forma individual o colectiva a menos de 5 pies de donde se exhibe el producto.
- ☐ No se permiten los letreros escritos a mano o P-touch.

Hospitalidad

- ☐ Las Reglas de Oro de la Hospitalidad
 - Siempre haga que los Invitados se sientan bienvenidos. Salude a los Invitados cuando lleguen al comedor y mientras comen. Agradézcales cuando se estén retirando.
 - Establezca una conexión. Haga que los Invitados se sientan apreciados e importantes.
 - Reconozca a los Invitados mientras avanzan por el restaurante.
 - Haga contacto visual.
 - Sea amigable y sonría.
 - Entable conversación.
 - Ayude a los Invitados.
 - Sea un buen oyente.
 - Pregunte a los Invitados si encontraron lo que estaban buscando
 - Responda preguntas
- ☐ Lo Que el Invitado Espera

Guía de Estudio “Lo Que Debe Saber” para el Cocinero a La Vista

- Los Invitados esperan sentirse especiales e importantes
 - Salude a los Invitados cuando llegan.
 - Cumpla la Regla De Los 5 pies.
 - Sea amigable: sonría y haga contacto visual.
 - Entable conversación.
 - Agradézcales su visita
- Se les ofrece más bebida a los Invitados.
 - Sepa lo que los Invitados están bebiendo.
 - Ofrézcale más bebida cuando el vaso esté medio lleno
- Los Invitados disfrutan de alimentos de calidad
 - Abundancia y variedad.
 - La comida caliente debe estar caliente y la fría, fría.
 - Bandejas frescas y llenas.
- Los Invitados esperan comer en un restaurante limpio
 - Mesas limpias y ordenadas
 - Baños limpios.
 - Área de la barra limpia y pisos limpios.