

P!CKERS

BY



FOODSERVICE
SOLUTIONS

ISTRUZIONI DI COTTURA

I P!ckers sono versatili, facili da preparare e belli da vedere. Scopri come ottenere il meglio dai tuoi P!ckers.

1

ASSICURA UNA CORRETTA CONSERVAZIONE



! Interruzioni della catena del freddo potrebbero causare perdita di panatura, problemi di consistenza e/o ricongelamento in blocco dei singoli pezzi.

2

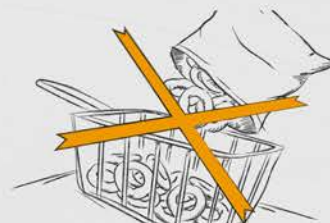
MANEGGIA CON CURA



! Il prodotto surgelato è fragile: qualsiasi caduta e urto possono impattare sulla qualità finale del piatto.

3

PRELEVA OGNI PEZZO SINGOLARMENTE



! Non rovesciare la busta direttamente in friggitrice, per evitare che l'olio si sporchi (specialmente per i prodotti panati).

4

CUOCI SEMPRE DA SURGELATO



Per ottenere migliori risultati, preleva il prodotto direttamente dal congelatore e cuocilo sempre da surgelato.

5

IMPOSTA LA GIUSTA TEMPERATURA DELL'OLIO



! Temperature troppo alte accelerano il deterioramento dell'olio e aumentano il rischio di servire un prodotto poco sano.

6

CREA LA TUA PORZIONE



Selezionare il n° esatto di pezzi per creare la tua porzione.

7

RISPETTA I TEMPI DI COTTURA



Gli appetizer hanno un tempo di cottura costante non soggetto a fluttuazioni: puoi contarci!

8

SGOCCIOLA DOPO LA COTTURA



Versare il prodotto pronto sulla carta assorbente prima di comporre la porzione per evitare residui oleosi.

9

SERVI CALDO



Servire immediatamente oppure conservare il prodotto sotto una lampada o in un mantenero di calore fino a 10 minuti.

CREA IL PERFETTO PICKERS MIX

CONSIGLI PER MIGLIORI RISULTATI

Utilizza prodotti che hai già nel tuo menù. Combinali per migliorare la tua offerta e aumentare i ricavi!



SELEZIONA IL TUO "COMBO TEAM"

Il Combo Mix è una porzione di almeno 2 appetizer diversi serviti insieme. Seleziona max 4 prodotti* per mantenere la preparazione del prodotto sempre semplice ed affidabile.



GIOCA D'ANTICIPO

Per affrontare picchi di domanda e velocizzare la preparazione, predisponi prima del servizio un cartone con le buste dei diversi prodotti, che compongono il tuo piatto misto, e conservalo nel congelatore, vicino alla zona di frittura.



*Scegli prodotti con tempi di cottura simili. Controlla la busta e le schede prodotto.

IMPOSTA IL TUO STANDARD PER OTTIMI PIATTI

Fornisci un format guida per il personale in cucina, indicando per ogni Combo Mix i nomi dei prodotti che lo compongono e il relativo n° di pezzi. Allega anche una foto per mostrare la presentazione finale e garantire sempre lo stesso standard di servizio.

ISPIRAZIONI COMBO

Puoi facilmente preparare prodotti diversi nello stesso cestello di cottura.



2'30"

COMBO FRIENDS

- Anelli di Cipolla pastellati alla Birra — 6 pezzi
- Bastoncini di Mozzarella pastellati alla Birra — 3 pezzi
- Anelli di Peperone — 6 pezzi



2'30"-3'

COMBO GUSTOSO

- Bastoncini di Mozzarella panati — 3 pezzi
- Anelli di Cipolla classici — 6 pezzi
- Spicchi BBQ Crinkle — 150 g



3'30"

COMBO CHEESE

- Cheese Balls — 4 pezzi
- Camembert — 2 pezzi
- Mini Fagottini Crema di Formaggio ed Erbe — 2 pezzi
- Bocconcini di Pollo e Chili Dolce — 2 pezzi



3'30"-4'

RED COMBO

- Bocconcini Pomodoro e Mozzarella — 2 pezzi
- Ali di Pollo BBQ — 2 pezzi
- Jalapeños RED HOT — 2 pezzi



FOODSERVICE
SOLUTIONS



McCain Foodservice Italia



@McCain Foods