



## Troubleshooting Quick Guide to Producing Top Quality Genuine Broaster Chicken®



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** El producto cocido está demasiado ligero

**La Causa:** Demasiado polvo en el pollo aumenta el filtrado y reduce el aceite de uso.

**Solución:** Antes de cocinar, el pollo sazonado tiene que estar en el refrigerador por 45 minutos (hasta que el polvo se convierta en masa).



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** Muslos no bien cocidos, mala apariencia.

**La Causa:** El cartilago no está roto, entonces el hueso no está expuesto y no se cocina entero.

**Solución:** Antes de marinar o sazonar, rompa el cartilago cuando estas cortando el pollo.



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** Producto oscuro y grasoso

**La Causa:** El pollo no está completamente escurrido antes de sazonar. Un producto que esta mojado produce una masa más pesada y cuando se está cocinando absorbe más aceite y produce más calorías por producto. También se utiliza más aceite y marinador.

**Solución:** Después de marinar, tiene que escurrir el pollo por 45 minutos en un refrigerador. También tiene que sacudir el pollo y asegurar que esta sazonado ligeramente. El pollo no puede estar muy empolvado, después de sazonar deja el pollo escurriendo en refrigerador por 45 minutos.



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** Producto demasiado oscuro

**La Causa:** Cuando el pollo esta sazonado y crudo y está en el refrigerador por más del máximo recomendado 12 horas.

**Solución:** Tiene que desechar el pollo crudo y sazonado si excede más de 12 horas en el refrigerador.

**Problema:** Producto demasiado oscuro

**La Causa:** Aceite filtrado incorrectamente o aceite usado en exceso.

**Solución:** Filtra el aceite correctamente o reemplazar si es necesario.



## Troubleshooting Quick Guide to Producing Top Quality Genuine Broaster Chicken®



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** *Producto inconsistente*

**La Causa:** *Los adobos (marinados) y sazones de Broaster Foods no se usaron, resultando en color inconsistentemente, aceite absorbido y/o retención de humedad.*

**Solución:** *Seguir los procedimientos de Broaster Foods.*



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** *Producto tiene manchas oscuras*

**La Causa:** *Adiciones no autorizadas, usando otras especias en el producto. Usando otras especias/adobos que no están autorizadas produce un marinado oscuro y también corta la vida del aceite porque los especias se deshacen más rápido en el aceite.*

**Solución:** *Seguir los procedimientos de Broaster Foods.*

**Problema:** *Producto tiene manchas oscuras*

**La Causa:** *Aceita filtrado incorrectamente*

**Solución:** *Filtra el aceite correctamente*



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** *El pollo tiene apariencia seca y el sabor también seco.*

**La Causa:** *La retención recomendada para el pollo terminado expiró.*

**Solución:** *Para una calidad óptima, tiene que servir el pollo dentro de una hora después de cocinar.*



CORRECT



INCORRECT

**Problema:** *Producto tiene mal sabor, un olor rancio, mal apariencia y pobre calidad.*

**La Causa:** *El aceite ha pasado el uso de vida y se ha descompuesto.*

**Solución:** *Reemplazar el aceite con aceite nuevo.*