



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.