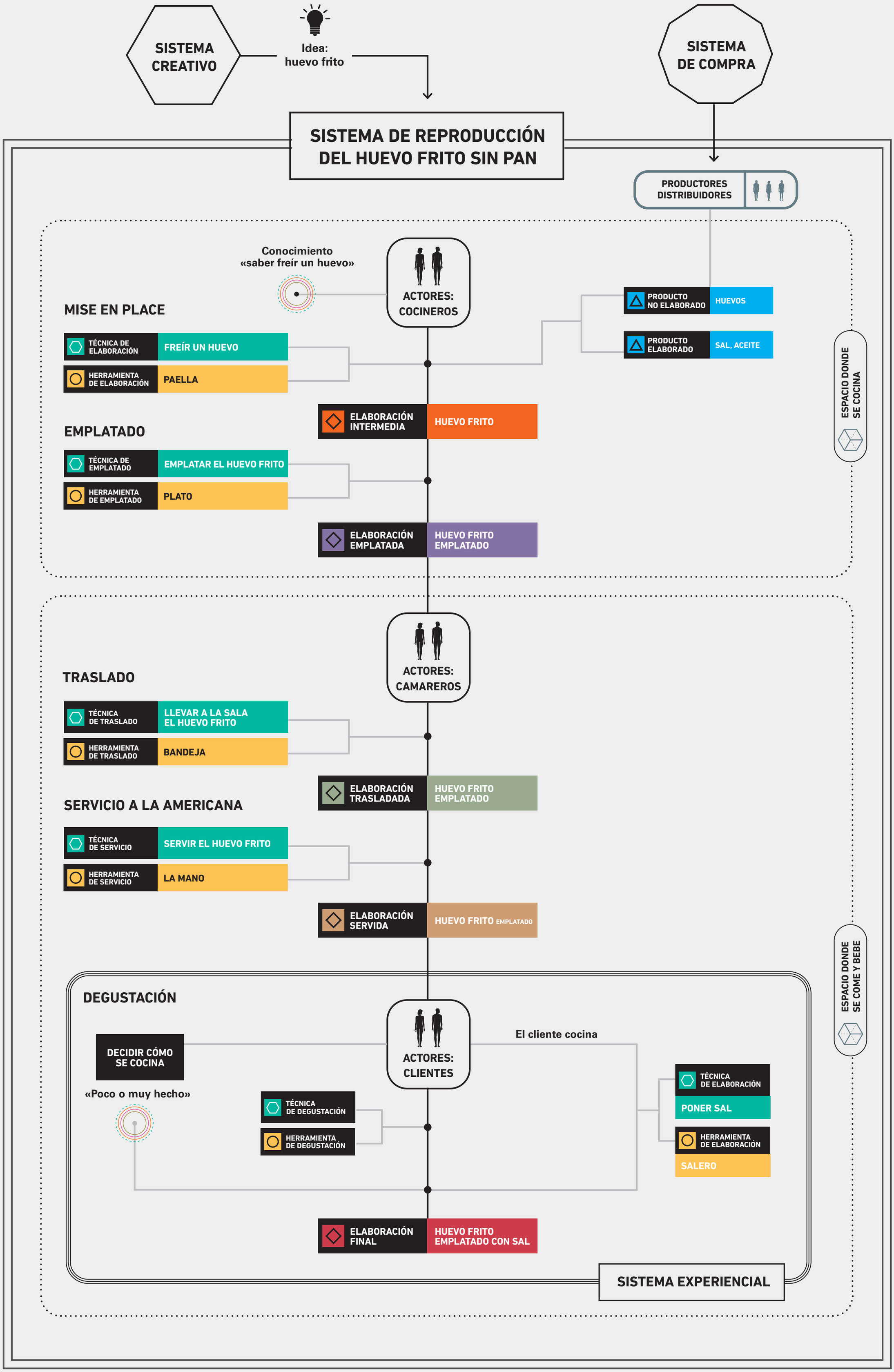
SISTEMA CREATIVO
Idea: huevo frito
SISTEMA DE COMPRA
SISTEMA DE REPRODUCCIÓN DEL HUEVO FRITO SIN PAN
PRODUCTORES DISTRIBUIDORES
Conocimiento «saber freír un huevo»
ACTORES: COCINEROS
PRODUCTO NO ELABORADO
HUEVOS
PRODUCTO ELABORADO
SAL, ACEITE
MISE EN PLACE
TÉCNICA DE ELABORACIÓN
FREÍR UN HUEVO
HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN
PAELLA
ELABORACIÓN INTERMEDIA
HUEVO FRITO
EMPLATADO
TÉCNICA DE EMPLATADO
EMPLATAR EL HUEVO FRITO
HERRAMIENTA DE EMPLATADO
PLATO
ELABORACIÓN EMPLATADA
HUEVO FRITO EMPLATADO
ESPACIO DONDE SE COCINA
ACTORES: CAMAREROS
TRASLADO
TÉCNICA DE TRASLADO
LLEVAR A LA SALA EL HUEVO FRITO
HERRAMIENTA DE TRASLADO
BANDEJA
ELABORACIÓN TRASLADADA
HUEVO FRITO EMPLATADO
SERVICIO A LA AMERICANA
TÉCNICA DE SERVICIO
SERVIR EL HUEVO FRITO
HERRAMIENTA DE SERVICIO
LA MANO
ELABORACIÓN SERVIDA
HUEVO FRITO EMPLATADO
ESPACIO DONDE SE COME Y BEBE
DEGUSTACIÓN
ACTORES: CLIENTES
DECIDIR CÓMO SE COCINA
«Poco o muy hecho»
TÉCNICA DE DEGUSTACIÓN
HERRAMIENTA DE DEGUSTACIÓN
El cliente cocina
TÉCNICA DE ELABORACIÓN
PONER SAL
HERRAMIENTA DE ELABORACIÓN
SALERO
ELABORACIÓN FINAL
HUEVO FRITO EMPLATADO CON SAL
SISTEMA EXPERIENCIAL