



GILES MODEL 400-G FRYER

Quick Reference Cook Chart*



PRGRM. NO.	PRODUCT	OIL COOK TEMPERATURE	COOK TIME (Bold Type in Denver Only)	COOKED INTERNAL TEMPERATURE
1	**Breast & Thighs (MRB)	325°F/163°C	**4 Minutes (6-8 Min. in Denver)	180°F/82°C
2	**Drumsticks & Wings (MRB)	325°F/163°C	**17 Minutes (18-20 Min. in Denver)	180°F/82°C
3	Jalapeno Poppers	335°F/168°C	3 Minutes	180°F/82°C
4	Pizza Sticks, Flautas, Onion Rings	325°F/163°C	4 Minutes	180°F/82°C
5	Chicken Tenders, Gizzards & Livers	350°F/177°C	5 Minutes (8 Min. in Denver)	180°F/82°C
6	Potato Wedges, Corn Dogs	335°F/168°C	6 Minutes	165°F/74°C
7	Wing Dings & Zings (Not Available in Denver Division)	325°F/163°C	6-8 Minutes (N/A in Denver)	180°F/82°C
8	Boil Out (Every 7-14 days)	200°F/93°C	30 Minutes	Boil Out

* Always adhere to local health code/regulations respective to preparing/cooking and holding of all hot foods.

** Programs #1 & #2 should be combined for MRB 8-way cut chicken – Total Batch CookTime = 21 minutes. (All Divisions except Denver)

Note: Fry breast and thighs for 4 minutes, then add drumsticks and wings for an additional 17 minutes. (All Divisions except Denver)

NOTE: Due to varying altitudes for the DENVER DIVISION, some cook times and temperatures will vary. Consult the Deli Manager.
Cook times and temperatures for DENVER DIVISION ONLY are listed in **(BOLD TYPE)**.



FREIDOR GILES MODELO 400-G

Cuadro de Referencia Rápida*



Programa	Producto	Temperaturas de Cocción	Tiempo de Cocción	Temperatura Interna
1	**Pechugas y Muslos (MRB)	325°F/163°C	**4 Minutos (6-8 Minutos en Denver)	180°F/82°C
2	**Piernos y Alas (MRB)	325°F/163°C	**17 Minutos (18-20 Minutos en Denver)	180°F/82°C
3	Jalapeño Poppers	335°F/168°C	3 Minutos	180°F/82°C
4	Palitos de Pizza, Flautas, Aros de Cebolla	325°F/163°C	4 Minutos	180°F/82°C
5	Pollo Tipo Tender, Hígados y Mollejas	350°F/177°C	5 Minutos (8 Minutos en Denver)	180°F/82°C
6	Papa Tipo Wedges y Mazorca de Maiz	335°F/168°C	6 Minutos	165°F/74°C
7	Alitas Tipo Dings & Zings (No Disponibles en la División de Denver)	325°F/163°C	6-8 Minutos (N/A en Denver)	180°F/82°C
8	Boil Out (Cada 7 y 14 días)	200°F/93°C	30 Minutos	Boil Out

* Siempre siga las regulaciones y códigos locales de salubridad para la preparación/cocción y mantenimiento de comidas calientes.

** Los programas #1 y #2 deben ser combinados para el pollo corte de 8 MRB – Total tiempo de cocción de la tanda = 21 minutos. (Todas las divisiones excepto Denver) **Nota:** Fría las pechugas y muslos por 4 minutos, entonces agregue piernas y alas por los adicionales 17 minutos. (Todas las divisiones excepto Denver)

NOTA: Dada la variedad de altitudes en la División de Denver, algunos tiempos de cocción pueden variar. Consulte al Gerente de Deli. Temperaturas y tiempos de cocción son listados para la División de Denver solamente en **NEGRILLA**.