

Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

COMO ACOMODAR LOS TACOS

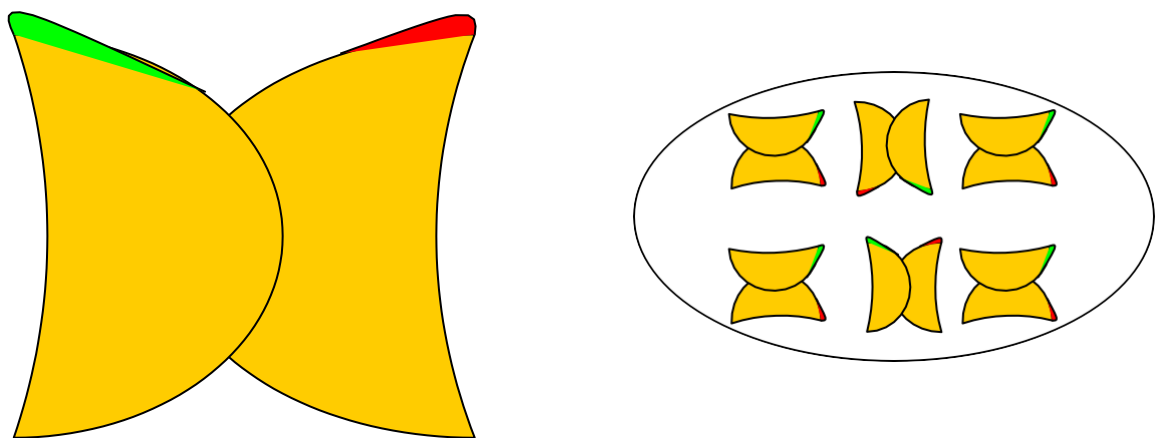
Todos los Videos que se grabaron, explican paso a paso cómo se puede armar la canasta, de una manera sencilla pero que a su vez realicen un trabajo muy profesional.

Definitivamente para armar la canasta te recomiendo que veas los Videos, en donde explicamos para que se necesitan tantas capas y cuál es el material de dichas capas.

En este manual te haré una descripción gráfica, de lo que necesitamos pero desde luego el video te dará una información mucho más clara como así que te invito a ver el video y éste sólo tomarlo como un recordatorio.

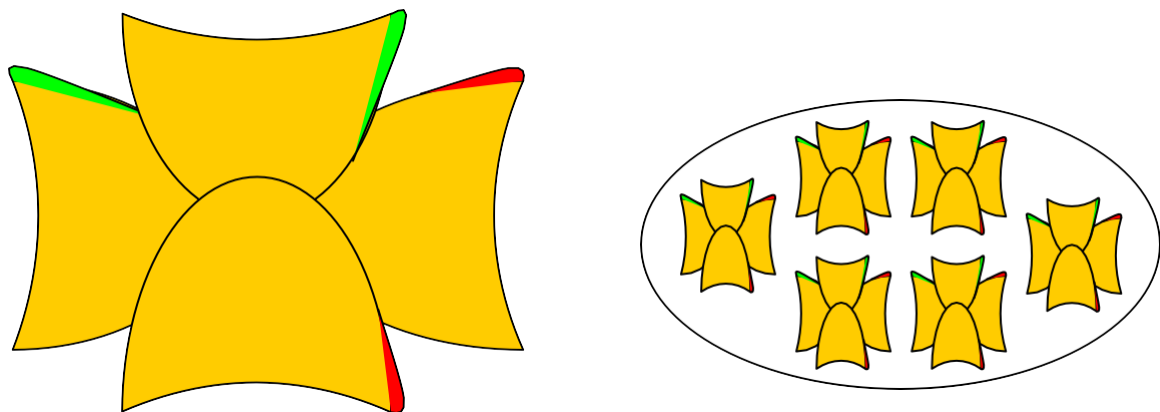
Dependiendo del tamaño de tu canasta, podrás hacer torres con cuatro o dos tacos del mismo guisado, en cada esquina de tu canasta, si tu canasta es pequeña, la recomendación es que hagas Torres de dos tacos.

Estas torres te sirven si la cantidad de Tacos es menor a 100 de diferentes guisados, al acomodarlos dentro de la canasta lo único que tienes que hacer es colocar un taco enfrente del otro como muestra el dibujo.



Inicia Tu Propio Negocio De **TACOS DE CANASTA**

La otra forma de acomodarlos es en torres de 4 en 4, aquí la diferencia es que se separan un poco más los tacos para hacer una buena torre y que no se vaya a derrumbar y terminar por combinarse, esta torre se las recomiendo, para cuando tienen que hacer una cantidad más grande y que en la canasta haya espacio para todos.



Es muy importante que conforme tu vayas armando las torres ya sean la de dos o la de cuatro, lo hagas con mucho cuidado, ya que si los tacos se llegan a caer lo más probable es que se mezclen entre todos, y al final no sepas de que izados cada uno.

Lo segundo que puede pasar si no haces un buen acomodo dentro de la canasta, es que la presión y la cantidad de tacos haga el guisado empieza salir de los tacos terminando en tacos que parecen chilaquiles.

Una recomendación que yo te voy a hacer de manera personal, es que si vas a entregar tu canasta para un pedido, siempre entregues las Torres en cuatro piezas.

Y además a las personas que contraten tus servicios, les hagas mención que no inclinen la canasta o que no la manipulen de manera excesiva para que no se caigan las torres y se mezclen los tacos.

Si tú eres la persona que va a manipular los tacos, a lo mejor no hay gran complicación porque sabes exactamente lo que tienes que hacer para no lastimar los tacos y no tirar las Torres.

Pero con los clientes no tienes idea de qué tan cuidadosos pueden ser.