

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

Armado De La Canasta

Para armar la canasta es muy importante que tomes en cuenta todas las capas de Papel, hule y tela que llevan, ya que estas capas son las que mantienen el calor por más tiempo, por consiguiente los tacos se mantengan calientes, más tiempo.

Accesorios a utilizar:

- Una canasta con asa
- 1 m. Plástico cristal (Cal.4, 6 o del 8)
- 5 hojas de Papel de estraza
- 1 m. De Servilleta de tela
- Rollo de Plástico o de Playo. (Opcional)
- Rafia o Cordón para rodear la canasta.

Las cantidades que se van a utilizar dependerán del tamaño de la canasta que ustedes escojan, las cantidades mencionadas aquí arriba son para canasta grande.

Dependiendo del estado de la República en donde tú te encuentres, vas a encontrar diferentes tipos de canasta, hay de diferentes tamaños, de diferentes diseños y de diferentes estilos.

Las dimensiones pueden variar, dependiendo del tamaño y del estilo, te voy a proporcionar las dimensiones de las canastas que nosotros utilizamos, en los Videos.

Las dimensiones pueden cambiar de una canasta a otra, ya que son productos que hacen de manera manual y ninguna es una réplica exacta que la otra, entonces las medidas que te proporciona en este momento, son promedio para el tamaño de las canastas que te muestro.

Siempre considera uno o 2 cm de diferencia como entre una canasta y otra, generalmente vas a poder encontrarlas en mercados o puedes preguntar en tiendas y negocios donde vendan jarcería.

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

Dimensiones de las Canasta.

Canasta promedio de 400 tacos.

Costo promedio de \$ 100 pesos a \$ 150 pesos.



48 cm.



27 cm.



37 cm.

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

Dimensiones de las Canasta.

Canasta promedio de 100 tacos.

Costo promedio de \$ 30 pesos a \$ 80 pesos.



33 cm.



18 cm.



28 cm

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

Para Armar Nuestra Canasta.

Para armar la canasta de 400 tacos vamos a necesitar.

- *Cinco hojas de papel de estraza.*
- *1 m de hule cristal calibre 4, 6 o del 8*
- *1 m de tela diseño dominó.*
- *Hule para emplayar. (Opcional)*

El hule cristal se corta a la mitad Y se utiliza para las dos capas que lleva nuestra canasta y el hule para emplayar es opcional, facilita las cosas, este no tiene calibre, solo cambian las dimensiones en metros que contiene cada rollo.

Lo primero que vamos a hacer es poner una capa de plástico, el calibre lo vas a determinar tú, dependiendo de qué tan manejable sea para ti.

El calibre cuatro es delgado, el calibre seis es mediano y el calibre ocho es el más grueso, acomoda bien la capa para que no queden bolsas y nos reste espacio dentro de la canasta, el sobrante lo doblaremos hacia fuera y hacia los costados de la canasta. (Eso Mantendrá Más Tiempo Limpia Nuestra Canasta)

Después vamos a poner una capa de papel de estraza, de la misma forma utilizando los pliegos suficientes, para cubrir nuestra canasta (Eso Mantendrá El Calor De Nuestros Tacos Por Más Tiempo), de la misma forma en que pusimos el plástico, cubriendo todo el fondo y los lados de la canasta y el sobrante lo doblamos hacia los costados por fuera de la canasta.

Con la rafia o cordón le vamos a hacer un nudo en uno de los brazos de la canasta y vamos a rodear nuestra canasta de tal forma que queden sujetos los sobrantes del papel y del plástico que pusimos anteriormente.

Vamos a rodear toda la boca de la canasta y sujetar bien, una vez echo esto amarramos el otro extremo del cordón, sujetándolo bien.

Ahora vamos a poner nuestro trapo o servilleta dentro de la canasta, acomodarlo bien dentro y también las puntas o el sobrante de nuestra tela la acomodamos hacia los lados por fuera de la canasta (Este tela también nos sirve para mantener

Por: Marco A. Arteaga

www.comohacertacos.com

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

(el calor y darle una excelente presentación a nuestra canasta).

Es muy importante que esta tela este limpia al 100%, para que de, una muy buena presentación de nuestra higiene.

Vamos a poner una segunda capa de plástico cristal, es muy importante que este plástico, sea grueso puede ser del 4, 6 o de el Calibre 8, ya que por el grosor mantiene más calor, por más tiempo.

Aquí las puntas aunque las vas a doblar hacia los costados, no las vamos a amarrar, por que después de poner nuestros tacos lo doblaremos de tal forma que envolvamos nuestros tacos.

Y por último vamos a poner una capa de papel de estraza en el fondo de la canasta, esto para absorber un poco la grasa que suelten los tacos y que no se vea el exceso en el fondo, esta capa como te comento es únicamente con un pliego de papel doblado a la mitad y únicamente en el fondo.

Bueno nuestra canasta ya esta armada, solo falta acomodar nuestros tacos, aquí dependerá de que cantidad de tacos vamos a hacer, las siguientes son técnicas utilizadas para acomodar nuestros tacos, sin que se nos revuelvan, ni que se nos pierdan, para poder tener un buen control de nuestros tacos haremos torres de cada sabor.

Esto lo podrás ver en los Videos en donde acomodamos los tacos, y también vas a encontrar un manual con una explicación gráfica de lo que buscamos, al acomodar los tacos dentro de la canasta.

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

Diagrama Del Armado De La Canasta

- Primera capa de plástico cristal
- Primera capa de papel estraza
- Servilleta de tela
- Segunda capa de plástico
- Segunda de papel solo el fondo

