

Abril 2024



ABLE COIL
& ELECTRONICS

Custom is our standard

Abril Boletín

Edición #23



NOTICIAS DE FORMACIÓN:

La formación de los empleados es esencial en el entorno laboral actual. Able Coil se esfuerza por proporcionar al personal los conocimientos y habilidades necesarios para realizar su trabajo de forma segura y eficaz. Hay temas de capacitación específicos que Able debe proporcionar anualmente. Cada una de estas sesiones de capacitación se impartirá por separado en inglés y español. Estas sesiones de capacitación se llevarán a cabo todos los años de la siguiente manera:

Trimestre 1 - Capacitación de revisión anual de AS9100 en marzo. Este entrenamiento ya ocurrió.

Trimestre 2 - Plan de Acción de Emergencia y Evacuación de la Planta en Junio.

Trimestre 3 - Fichas de datos de seguridad y comunicación de peligros en septiembre.

Q4 - Lock out Tag Out (LOTO) en noviembre.



¡Gracias, María, por 27 años de servicio!

CUMPLEAÑOS CAPACES:

- Kimberly Rockefeller – 8 de abril
- Christine Corocoran – 11 de abril
- Miguel DeJesus – 11 de abril
- Marta Torres - 15 de abril
- Kimberly Cadorette – 22 de abril
- Rob Dearth – 30 de abril

Bobinado de Cambridge



¡Feliz cumpleaños Miguel!

ANIVERSARIOS DE ABLE:

- Tammy Bunnell – 31 años
- Maria Figueroa – 27 años
- Maureen Smith – 14 años
- Paul Asvestas – 12 años
- Yessenia Cotto – 3 años



¡Bienvenidos de nuevo a Able Kreishla!



Edificio B Damas



Biscocho de limón

Este biscocho de limón brillante y mantecoso es perfecto para la primavera.

Ingredientes

- Spray para hornear con harina
- 1 1/2 tazas de azúcar granulada
- 3/4 taza (6 onzas) de mantequilla sin sal, ablandada
- 3 huevos grandes, a temperatura ambiente
- 1 1/2 tazas (aproximadamente 6 3/8 onzas) de harina para todo uso, tamizada
- 3/4 cucharadita de sal kosher
- 1/2 cucharadita de levadura en polvo
- 1/4 taza de leche entera
- 2 cucharadas de ralladura de limón, más 8 a 9 cucharadas de jugo fresco, divididas (de 3 limones medianos)
- 2 tazas (aproximadamente 8 onzas) de azúcar en polvo

Instrucciones:

- Precalienta el horno a 325°F. Cubra un molde para pan de 9 x 5 pulgadas con spray para hornear. Forre el molde para pan con papel pergamino; Cubra con spray para hornear.
- Batir el azúcar granulada y la mantequilla con una batidora de pie equipada con un accesorio de paleta a velocidad media-alta hasta que esté muy esponjoso, de 5 a 6 minutos, deteniéndose para raspar los lados del tazón. Agregue los huevos, 1 a la vez, batiendo bien a velocidad media después de cada adición.
- Mezcle la harina tamizada, la sal y el polvo de hornear. Agregue gradualmente la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla en una batidora a velocidad baja, alternativamente con leche y 1/4 de taza de jugo de limón, comenzando y terminando con la mezcla de harina, batiendo hasta que se combinen después de cada adición. Agregue 1 cucharada de ralladura de limón. Batir a velocidad alta hasta que quede esponjoso, aproximadamente 1 minuto. Vierta la masa en el molde para pan preparado.
- Hornee en horno precalentado hasta que un palillo de madera insertado en el centro del pastel salga limpio, aproximadamente 1 hora y 5 minutos. Retirar del horno y dejar reposar durante 10 minutos. Retire el pastel del molde para pan y déjelo enfriar completamente sobre una rejilla, aproximadamente 2 horas.
- Coloque el azúcar en polvo y la 1 cucharada restante de ralladura de limón en un tazón mediano. Batir las 4 a 5 cucharadas restantes de jugo de limón según sea necesario para alcanzar la consistencia deseada hasta que quede suave. Rocíe sobre el pastel enfriado.



Lechuga baby con queso feta, fresas y almendras

Ingredientes

- 2 cucharaditas de mostaza de Dijon
- 1 cucharadita de miel
- 1 chalota pequeña, picada
- 2 cucharadas de vinagre de vino tinto
- 1/3 taza de aceite de oliva extra virgen
- Sal
- Pimienta recién molida
- 12 tazas de lechugas tiernas variadas empaquetadas (aproximadamente 6 onzas)
- 1 cuarto de fresas, sin cáscara: bayas pequeñas cortadas por la mitad, las grandes cortadas en cuartos
- 4 onzas de queso feta (preferiblemente francés), desmenuzado (1 taza)
- 1 taza de almendras ahumadas, picadas

Instrucciones

1. En un tazón pequeño, mezcle la mostaza, la miel, la chalota y el vinagre. Agregue el aceite de oliva y sazone con sal y pimienta.
2. Pon la lechuga en un bol grande. Agrega las fresas, el queso feta y las almendras. Rocíe el aderezo sobre la ensalada, mezcle bien y sirva.



