

Sándwich Cinta de Queso

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-05

Ingredients	24 Porciones		48 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Queso Americano procesado, reducido en grasa, rallado	1 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 tza	3 lb	3 cuarto gl	<ol style="list-style-type: none"> En un tazón de mezclar, combine el queso, aderezo de ensalada o mayonesa, pimientos, mostaza y salsa Inglesa (Worcestershire) (opcional). Mézclelo hasta que estén todos los ingredientes combinados.
Aderezo de ensalada bajo en caloría	6 oz	2/3 tza	12 oz	1 1/3 tza	
O	O	O	O	O	
Mayonesa, baja caloría	6 oz	2/3 tza	12 oz	1 1/3 tza	
Pimientos enlatados, cortados, disecados	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	
Mostaza amarilla preparada		2 Cda		1/4 taza	
Salsa Inglesa (Worcestershire)		1 Cda		2 Cda	

Rebanadas de pan blanco enriquecido (por lo menos 0.9 cada oz)	12 rodajas	24 rodajas	2. Con una cuchara servidora No. 8 (1/2 taza) unte la mezcla de queso en cada rebanada del pan blanco.
100% rebanadas de pan integral entero (por lo menos 0.9 oz cada una)	12 rodajas	24 rodajas	3. Cubra cada rebanada de pan blanco con pan integral entero. 4. Corte cada sándwich en 4 pedazos iguales en forma de tiras. 5. Cúbralo. PCC. Mantenga a 40°F o más frío. Refrigérela hasta que esté listo para servir. 6. 1 porción es 2 pedazos.

Notas

Consejo Especial: Guarniciones atractivas incluyen rebanadas de manzana peladas, uvas o rodajas de zanahoria.

Serving	Yield	Volume
2 pedazos proveen 1 oz de queso y 1 rebanada de pan.	24 Porciones: 3 lb 8 oz	24 Porciones: 48 pedazos
	48 Porciones: 7 lb	48 Porciones: 96 pedazos

Nutrients Per Serving

Calorías	170	Grasa saturada	4 g	Hierro	1 mg
Proteínas	10 g	Colesterol	18 mg	Calcio	220 mg
Carbohydrate	19 g	Vitamina A	326 IU	Sodio	635 mg
Grasa total	7 g	Vitamina C	2 mg	Fibra dietetica	2 g