

"Sloppy Joe" sobre Bollo de Pan

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Vegetable - Other, Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-05

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res molida, cruda (no más de 15% grasa)	8 lb 10 oz		17 lb 4 oz		<ol style="list-style-type: none"> 1. Dore la carne molida. Escúrrala y continúe inmediatamente. 2. Agregue las cebollas y ajo granulado. Cocine pro 5 minutos. Añada la pasta de tomate, catsup, agua, vinagre, mostaza en polvo, pimienta, y azúcar morena. Mezcle bien y deje hervir a fuego lento de 25 a 30 minutos.
*Cebollas frescas, picadas	10 oz	1 2/3 tazas	1 lb 4 oz	3 1/3 tazas	
O	O	O	O	O	
Cebollas deshidratadas	1 1/4 oz	3/4 tza 2 cdas	2 1/2 oz	1 3/4 tazas	
Ajo granulado		1 cda		2 cdas	
Pasta de tomate enlatada, baja en sodio	1 lb 12 oz	3 tazas 2 cdas (1/4 lata No. 10)	3 lb 8 oz	1 cuarto gl 2 1/4 tazas (1/2 lata No. 10)	
Salsa de tomate (catsup)	1 lb 13 oz	3 tazas (1/4 lata No. 10)	3 lb 10 oz	1 cuarto gl 2 tazas (1/2 lata No. 10)	

Vinagre blanco		1 tza 2 cdas		2 1/4 tzas	
Mostaza en polvo		2 cdas		1/4 tza	
Pimienta molida negra o blanca		1 cda		2 ctas	
Azúcar morena, compacta	2 3/4 oz	1/4 tza 2 cdas	5 1/2 oz	3/4 tza	
					<p>3. Vierta 10 lb 12 oz (1 gal 1/4 tza) de la mezcla de carne molida en una bandeja de vapor para mesa (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones, use 1 bandeja. Para 100 porciones, use 2 bandejas.</p>
Bollos de hamburguesa integral (por lo menos de 1.8 oz cada uno)		50		100	<p>4. CCP: Para servir caliente, manténgalo a 135° F o a más temperatura. Distribuya las porciones con cuchara servidora No. 12 (1/3 tza) sobre la mitad inferior de cada bollo de pan. Cúbralo con la otra mitad.</p>

Notas

Comentarios:

*Vea la Guía de Mercado.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Actualizado en julio de 2014. La estandarización está en curso.

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Cebollas maduras	12 oz	1 lb 8 oz

Serving	Yield	Volume
1 sándwich provee el equivalente a 2 oz de carne, 1/8 taza de vegetales rojo/naranja, 1/8 taza de otro vegetal y el equivalente a 1 3/4 de granos.	<p>50 Porciones: 10 lb 12 oz (relleno) alrededor de 15 lb 10 oz</p> <p>100 Porciones: 21 lb 8 oz (relleno) alrededor de 31 lb 4 oz</p>	<p>50 Porciones: alrededor de 1 galón ¼ tza (relleno) 50 sándwiches</p> <p>100 Porciones: alrededor de 2 galones ½ tza (relleno) 100 sándwiches</p>