

Salsa de Pollo o Pavo

Sauces, Condiments & Dressings, G-03A

Ingredients	1 Cuarto de galón		1 Galón		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasa saturada	2 oz	1/4 tza	8 oz	1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Derrita la margarina en una olla sopera. Incorpore la harina y cocine a calor medio, revolviendo constantemente hasta que se dore, 5 minutos.
Harina para todo uso fortificada	2 1/2 oz	1/4 tza 3 1/2 cdas	10 oz	1 3/4 tazas 2 cdas	
Caldo de pollo o pavo, sin Glutamato Monosódico (MSG)		1 cuarto gl 1/4 tza		1 gl 1 tza	<ol style="list-style-type: none"> 2. Lentamente vierta el caldo de pollo o pavo, condimento para aves, cebolla en polvo, y la pimienta. Mezcle bien y lleve a punto de ebullición. Reduzca el calor. Hierva a calor medio, revolviendo constantemente hasta que espese, de 6 a 8 minutos. 3. CCP: Caliente a 165° F o más temperatura por lo menos por 15 segundos.
Condimento para aves		1/2 cdta		2 cdas	
Cebolla en polvo		1 cdta		1 cda 1 cdta	
Pimienta molida negra o blanca		1/8 cdta		1/2 cdta	<ol style="list-style-type: none"> 4. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° F o a más temperatura.

Notas

Consejo Especial: Sirva sobre puré de papas, fideos, arroz, carne, o aves.

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

Serving	Yield	Volume
2 cdas (cucharón de 1 oz)	1 Cuarto de galón: 32 porciones de 2 Tbsp	1 Cuarto de galón: alrededor de 1 cuarto gl
	1 Galón: 128 porciones de 2 Tbsp	1 Galón: alrededor de 1 gl