

Salsa de Teriyaki

Sauces, Condiments & Dressings, C-05

Ingredients	25 Porciones		50 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar morena, compacta	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	<ol style="list-style-type: none"> Mezcle el azúcar, ajo granulado, cebolla en polvo, y jengibre en un tazón. Añada salsa "Worcestershire", catsup, vinagre de cidra, y salsa de soja a los ingredientes secos. Mezcle con un batidor de mano hasta que estén bien combinados. Cubra la salsa y colóquela en el refrigerador por una noche para que se desarrollen los sabores. CCP: Manténgala a 40° F o más fría. Manténgala refrigerada hasta la hora de servir. Distribuya las porciones con un cucharón de 1 oz (2 cdas)
Ajo granulado		1 1/4 cda		2 1/2 cdtas	
Cebolla en polvo		1 cda		2 cdtas	
Jengibre molido		3/4 cda		1 1/2 cda	
Salsa Inglesa "Worcestershire"		1 cda		2 cdas	
Salsa de tomate (catsup)	1 lb 4 oz	2 tzas	2 lb 8 oz	1 cuarto gl	
Vinagre de cidra		1/4 tza		1/2 tza	
Salsa de soja baja en sodio		1/2 tza		1 tza	

Notas

Consejo especial:

Use para marinar el pollo o la carne cuando vaya a cocinar, o como una salsa para acompañar el pollo o pescado en trocitos.

Serving

2 cucharadas (cucharón de 1 oz).

Yield

25 Porciones: 1 lb 14 oz

50 Porciones: 3 lb 12 oz

Volume

25 Porciones: 3 ¼ tazas

50 Porciones: 1 cuarto gl 2 ½ tazas

Nutrients Per Serving

Calorías	37	Grasa saturada	Hierro	
Proteínas	1 g	Colesterol	Calcio	8 mg
Carbohydrate	9 g	Vitamina A	Sodio	471 mg
Grasa total		Vitamina C	Fibra dietetica	
				231 IU
				4 mg