

Salsa de Barbacoa

Sauces, Condiments & Dressings, G-02

Ingredients	1 Cuarto de Galón		1 Galón		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Caldo de pollo, sin glutamato monosódico (MSG)		1/2 tza 2 cdas		2 1/2 tzas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Hierva el caldo y las cebollas a fuego medio por 5 minutos. CCP: Caliente a 165° F o más alto por lo menos por 15 segundos.
*Cebollas frescas, picadas		1/4 tza	6 oz	1 tza	
O		O	O	O	
Cebollas secas		2 cdas 1 cda	1 oz	1/2 tza 1 cda	
Salsa de tomate (catsup)	1 lb 13 oz	2 3/4 tzas 2 cdas (1/4 lata No. 10)	7 lb 3 oz	2 cuarto gl 3 1/2 tzas (1 lata No. 10)	<ol style="list-style-type: none"> 2. Agregue todos los otros ingredientes. Hierva a fuego lento de 15 a 20 minutos, revolviendo frecuentemente. Use inmediatamente.
Ajo granulado		1/2 cda		2 cdas	
Azúcar morena, compacta	6 oz	3/4 tza	1 lb 8 oz	3 1/4 tzas	

Notas

Comentarios:

*Vea Guía de Mercado.

Actualizado en julio de 2014

Marketing Guide		
Food as Purchased for	1 Cuarto de Galón	1 Cuarto de Galón
Cebollas maduras	2 oz	8 oz

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

Nutrients Per Serving			
Calorías	48	Grasa saturada	Hierro
Proteínas		Colesterol	Calcio 10 mg
Carbohydrate	12 g	Vitamina A	261 IU
Grasa total		Vitamina C	4 mg
			Sodio 309 mg
			Fibra dietetica