

# Tacos de Res o Cerdo (Usando Carne Enlatada)

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

Main Dishes, D-13B

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne de res enlatada con todos los jugos naturales, no escurridos	9 lb 4 oz	5 1/8 latas No. 2 1/2	18 lb 8 oz	10 1/4 latas No. 22	1. Retire la grasa de la carne enlatada de res o cerdo sin escurrir.
O	O	O	O	O	
Carne enlatada de cerdo con todos los jugos naturales, no escurridos.	9 lb 4 oz	5 1/8 latas No. 2 1/2	18 lb 8 oz	10 1/4 latas No. 22	2. Agregue las cebollas, ajo granulado, pimienta, pasta de tomate, agua y condimentos Mézclelo bien. Hiérvalo. Reduzca el fuego a lento de 25 a 30 minutos. Revuelva periódicamente. PCC: Caliente a 140°F por lo menos por 15 segundos.
*Cebollas frescas, cortadas	5 oz	3/4 taza 2 Cda	10 oz	1 3/4 tazas	
O	O	O	O	O	3. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135° F o más alto.
Cebollas deshidratadas	1 oz	1/2 taza	2 oz	1 taza	

Pimienta negra molida o pimienta blanca		2 cdta		1 Cda 1 cdta	
Pasta de tomate enlatado de bajo contenido de sodio	14 oz	1 1/2 tazas 1 Cda (1/8 lata No. 10)	1 lb 12 oz	3 tazas 2 Cda (1/4 lata No. 10 )	
Agua		2 tazas		1 cuarto gl	
Polvo de chile		2 Cda		1/4 taza	
Comino molido		1 Cda 1 1/2 cdta		3 Cda	
Pimentón		1 1/2 cdta		1 Cda	
Polvo de cebolla		1 1/2 cdta		1 Cda	
Queso cheddar reducido en grasa, rallado	1 lb 10 oz	1 cuarto gl 2 1/2 tazas	3 lb 4 oz	3 cuarto gl 1 taza	<b>4.</b> Cobertura: Deje de lado el queso para el paso 5. <b>5.</b> Combine los tomates y la lechuga. Mezcle de forma liviana y reserve para el paso 5.
*Tomates frescos, cortados	1 lb 5 oz	2 3/4 tazas	2 lb 10 oz	1 cuarto gl 1 1/2 tazas	
*Lechuga fresca, rallada	2 lb 7 oz	1 gl 2 tazas	4 lb 14 oz	2 gl 1 cuarto gl	
Taco de harina integral o harina entera (por lo menos 0.5 cada uno)		100 conchas de tacos		200 conchas de taco	

## Notas

Sugerencias para Servir (2 tacos para servir):

A. Antes de servir o en la línea de servicio, llene cada taco con una cucharada de servidora No. 12 (1/2 taza) de la mezcla de carne para 2 tacos. En cada bandeja de estudiante, sirva 2 tacos, use una cuchara servidora No. 10 (3/8 taza) para la mezcla de lechuga y de tomate y 1/2 oz (2 cucharas 1 cucharadita) de queso rallado

O

B. 1 Pre-porciones con una cuchara servidora No. 10 (3/8 taza) de la mezcla de lechuga y tomate y 1/2 oz (2 cucharadas 1 cucharadita) de queso rallado en las tazas individuales tipo soufflé. Refrigérela hasta la hora de servirlo.

B. 2 Transfiera la mezcla de carne y las conchas de taco a una bandeja para mesa de vapor. Para cada bandeja de estudiante, sirva 2 conchas de taco sin llenar, 2 cucharadas, con la cuchara servidora No. 12 (2/3 tazas), de la mezcla de carne, con la porción preparada de la mezcla de lechuga y tomate y la porción previa de queso. Enséñeles a los estudiantes a preparar sus propios tacos.

\*Vea la Guía de Mercado

Mezcla de Condimento Mexicano (Vea G-01<sup>a</sup>, Salsa, Salsa de Carne y Condimentos Mixtos) pueden usarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use 1/4 taza 1 1/2 cucharas Mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use 1/2 taza 1 cuchara Mezcla de Condimento Mexicano.

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

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Servings	50 Servings
Cebollas maduras	6 oz	12 oz
Tomates	1 lb 9 oz	3 lb 2 oz
Cabeza de lechuga	3 lb 4 oz	6 lb 8 oz

Serving	Yield	Volume
2 tacos equivalen a 2 oz de carne, 1/8 rojo/naranja vegetales, 1/8 taza de vegetales y 1 oz equivalente a granos.	<b>50 Servings:</b> alrededor de 15 lb 10 oz	<b>50 Servings:</b> 100 tacos
	<b>100 Servings:</b> alrededor de 15 lb 10 oz	<b>100 Servings:</b> 200 tacos