

# Pollo o Pavo a la King

Meal Components: Vegetable - Starchy, Meat / Meat Alternate

Main Dishes, D-16

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina sin grasa trans	7 oz	3/4 tza 1 Cda	14 oz	1 1/2 tzas 2 Cdas	1. Derrita la margarina. Agregue la harina y revuelva hasta que esté suave.
Harina todo uso fortificada	10 oz	2 1/2 tzas	1 lb 4 oz	1 cuarto gl 1 tza	
Caldo de pollo y pavo, sin MSG		1 gl		2 gl	2. Añadir el caldo, leche, condimento para aves, pimienta y cebolla en polvo. Revuelva hasta que estén bien mezclados.
Leche en polvo descremada, rehidratada		1 cuarto gl 2 3/4 tzas		3 cuarto gl 1 1/2 tza	
Condimento para aves de corral		1 1/2 cda		1 Cda	3. Póngalo a hervir. Reduzca el fuego a medio. Cocine sin tapar, revolviendo con frecuencia
Pimienta negra o blanca molida		2 cdtas		1 Cda 1 cda	
Cebolla en polvo		1/4 tza		1/2 tza	

* Pollo o pavo cocido, cortado	6 lb 6 oz	1 gl 1 cuarto gl	12 lb 12 oz	2 gl 2 cuarto gl	<p><b>4.</b> Agregue el pollo o pavo, guisantes y pimientos. Cocine a fuego medio durante 3-5 minutos o hasta que esté completamente caliente. CCP: Caliente a 165° F o mayor temperatura por lo menos por 15 segundos.</p>
Guisantes verdes enlatados bajos en sodio, escurridos	6 lb 6 oz	3 cuarto gl 1 3/4 tzas (1 1/2 lata No. 10)	12 lb 12 oz	1 1/2 gl 3 1/2 tzas (3 latas No. 10)	
O	O	O	O	O	
Guisantes congelados	5 lb 12 oz	3 cuarto gl 2 tzas	11 lb 8 oz	1 gl 3 cuarto gl	
Pimientos, picados, escurridos	4 oz	1/4 tza 2 Cdas	8 oz	3/4 tza	<p><b>5.</b> Viértalo en media-bandeja para mesa de vapor (10 "x 12" x 4 "). Para 50 porciones, utilice 2 bandejas. Para 100 porciones, utilice 4 bandejas.</p> <p><b>6.</b> CCP: para servirlo caliente manténglo a 135° F o más alto. Distribuya las porciones con un cucharón de 6 oz (3/4 de taza).</p> <p><b>7.</b> Sírvalo sobre arroz cocinado, fideos o en panecillo americano.</p>

Notas

Comentarios:

\* Vea la Guía de Mercado.

**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 Porciones	50 Porciones
Pollo entero, sin cuello y sin menudos	17 lb 12 oz	35 lb 8 oz
OR	OR	OR
Pavo entero, sin cuello y sin menudos	13 lb 9 oz	27 lb 2 oz

Serving	Yield	Volume
3/4 taza (cucharón de 6 oz) provee el equivalente a 2 oz de carne y 1/4 taza vegetales con almidón.	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 21 lb 5 oz	<b>50 Porciones:</b> alrededor de 42 lb 10 oz
	<b>100 Porciones:</b> alrededor 2 gl 1 ½ taza	<b>100 Porciones:</b> alrededor de 4 gl 2 3/4 cuarto gl