Salsa de Queso para Nachos

Meal Components: Meat / Meat Alternate **Sauces, Condiments & Dressings, G-04**

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Leche en polvo descremada instantánea, rehidratada		3 tzas		1 cuarto gl 2 tzas	**1.** Combine la leche, queso, margarina y condimentos (opcionales). Revuelva sobre fuego medio hasta que el queso se derrita y la mezcla esté suave, por unos 15 minutos.
Mezcla de queso Americano y quesos de leche descremada, rallados	3 lb 6 oz	3 cuarto gl 1 1/2 tzas	6 lb 12 oz	1 gl 2 3/4 cuarto gl	
Margarina sin grasa trans	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	
Chile en polvo		2 Cdas		1/4 taza	
Comino molido		1 Cda 1 1/2 cdta		3 Cdas	
Pimentón (paprika)		1 1/2 cdta		1 Cda	
Cebolla en polvo		1 1/2 cdta		1 Cda	
Chiles verdes enlatados, picados	2 oz	1/4 tza	4 oz	1/2 tza	**2.** Agregue los chiles verdes (opcionales).

3. Para mantener una consistencia suave, sirva inmediatamente o manténglo caliente. (Si la salsa queda demasiado espesa, agréguele una pequeña cantidad de leche, revolviendo bien después de cada adición).

4. Distribuya las porciones con un cucharón de 1 1/2 oz (3 Cdas). CCP, para servir caliente, manténgalo a 135º F o más alto.

Notas

Comentarios:
†La mezcla de Condimento Mexicano (vea G-01A, salsas, salsas de caldos y mezclas de condimentos) puede utilizarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use ¼ taza 1 ½ cucharadita de mezcla de Condimento Mexicano. Para 100 porciones, use ½ taza 1 cucharada de mezcla de Condimento Mexicano.

Consejos especiales: Sirva sobre trozos de conchas de tacos, papas al horno, brócoli, coliflor u otras verduras.

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

Serving	Yield	Volume
3 Cdas (cucharón de 1 1/2 oz) provee el equivalente a 1 oz alternativa de carne.	**50 Porciones:** alrededor de 4 lb 8 oz **100 Porciones:** alrededor de 9 lb	**50 Porciones:** alrededor de 2 cuarto gl 1 ½ tzas **100 Porciones:** alrededor de 1 gl 3 tzas