

Ensalada de Papa

Meal Components: Vegetable, Vegetable - Starchy

Salads, E-09

Ingredients	50 Servings		100 Servings		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Papas (como compradas)	9 lb 5 oz		18 lb 10 oz		<ol style="list-style-type: none"> Cocine las papas al vapor a 5-6 libras de presión durante 30-45 minutos, o hierva de 30 a 40 minutos. Enfríe, pele y corte en cubos de ½". Agregue todos los demás ingredientes Mézclelos suavemente hasta que queden bien mezclados. Distribuya 5 lb 9 oz (alrededor de 1 gl ½ tza) en cada recipiente poco profundo (12 "x 20" x 2 ½") el producto deberá de quedar a una profundidad de 2" o menos
* Apio fresco, picado	1 lb 2 oz	1 cuarto gl 1/4 tza	2 lb 4 oz	2 cuarto gl 1/2 tza	
* Cebolla fresca, finamente picada	7 1/2 oz	1 1/4 tza	15 oz	2 1/2 tzas	
Pepinillo dulce, sin escurrir	6 oz	2/3 tza	12 oz	1 1/3 tzas	
Huevos frescos grandes, cocidos (duros), picados (opcionales)		12 huevos		24 huevos	
Aderezo para ensaladas reducido en calorías	1 lb 10 oz	3 tzas	3 lb 4 oz	1 cuarto 2 tazas	

Mayonesa de baja grasa	1 lb 10 oz	3 tzas	3 lb 4 oz	1 cuarto gl 2 tzas
Sal		1 Cda		2 Cdas
Pimienta negra o blanca molida		1 cdtas		2 cdtas
Mostaza seca		1 Cda		2 Cdas

3. CCP: Enfríe la ensalada a 41° F o más bajo dentro de 4 horas. Refrigérela hasta que esté lista para ser servida.

4. Distribuya las porciones con una cuchara servidora N ° 6 (? taza).

Notas

* Vea la Guía de Mercado.

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

Marketing Guide		
Food as Purchased for	50 Servings	50 Servings
Apio	1 lb 6 oz	2 lb 12 oz
Cebollas maduras	9 oz	1 lb 2 oz

Serving	Yield	Volume
2/3 taza (cuchara servidora N° 6) provee 3/8 de taza de vegetales con almidón y 1/8 taza adicional de vegetales.	50 Servings: alrededor de 11 lb 1 ½ oz	50 Servings: alrededor de 2 gl 1 tza 2 bandejas
	100 Servings: alrededor de 22 lb 3 oz	100 Servings: alrededor de 4 gl 2 tzas 4 bandejas

Nutrients Per Serving					
Calorías	102	Grasa saturada		Hierro	
Proteínas	1 g	Colesterol	6 mg	Calcio	10 mg
Carbohydrate	18 g	Vitamina A	26 IU	Sodio	309 mg
Grasa total	3 g	Vitamina C	9 mg	Fibra dietetica	2 g