

Salsa Teriyaki

Sauces, Condiments & Dressings, G-12

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Azúcar morena empaquetada	4 oz	1/2 tza	8 oz	1 tza	1. Combine todos los ingredientes en un tazón. 2. Agregue la salsa Inglesa Worcestershire, salsa de tomate (cátsup), vinagre de sidra, salsa de soja a todos los ingredientes secos. Mezcle con batidora manual de alambre hasta que esté bien combinado. 3. Cúbralo y póngalo en el refrigerador toda la noche para que los sabores se desarrollen.
Ajo granulado		2 1/2 cda		1 cda 2 cda	
Sal de Cebolla		2 cda		1 cda 1 cda	
Jengibre granulado	1 oz	1 1/2 cda	2 oz	1 cda	
Salsa inglesa (Worcestershire)		2 cda		1/4 tza	
Salsa de tomate (cátsup),	2 lb 8 oz	1 cuarto gl	5 lb	2 cuarto gl	
Vinagre de sidra		1/2 tza		1 tza	
Salsa de soja baja en sodio		1 tza		1 tza	

Notas

Consejo especial:

Úselo para untar el pollo o la carne mientras cocine o para salsa "dip" para patitas de pollo y pescado.

Serving	Yield	Volume
2 cucharadas (1 oz cucharón)	50 Porciones: alrededor de 3 lb 12 oz	50 Porciones: alrededor de 1 cuarto gal 2 ½ tazas
	100 Porciones: alrededor de 7 lb 8 oz	100 Porciones: alrededor de 3 cuartos 1 taza

Nutrients Per Serving			
Calorías	39	Grasa saturada	Hierro
Proteínas	1 g	Colesterol	Calcio 8 mg
Carbohydrate	10 g	Vitamina A	231 IU
Grasa total		Vitamina C	4 mg
			Sodio 531 mg
			Fibra dietetica