

Zanahorias Kung Fu

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Mezcla de especias asiáticas		4 Cda
Salsa de soja "Kikkoman", baja en sodio		2/3 taza
Zanahorias congeladas, corte de arruga	10 lb 4 oz	
Salsa Teriyaki "Kikkoman", baja en sodio		2/3 taza



Preparación

1. Coloque 5 lb 2 oz de zanahorias congeladas en cada bandeja de vapor de mesa (12" x 20" x 2 1/2"). Para 50 porciones use 2 bandejas (Para 6 porciones: Mezcle todos los ingredientes en una cacerola pequeña. Cocine la mezcla a bajo fuego y cocine hasta que esté crujiente y blanda y los condimentos están bien mezclados.)
2. Agregue 1/3 taza de salsa de soja, 1/3 taza de salsa de teriyaki y 2 cucharadas de mezcla de especias asiáticas por cada bandeja de vapor de mesa.
3. Cocine al descubierto en una olla de vapor de 10 a 15 minutos. Las zanahorias deberán de estar crujientes y blandas, pero no suaves y semilíquidas.
4. PCC: Caliente a 140°F por lo menos por 15 segundos.

PCC: Manténgalo a 135°F grados o más alto.