Macarrones, Fideos y Espaguetis Cocidos

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Agua, hirviendo		5 gl		10 gl	**1.** Agregue sal al agua hirviendo.
Sal		2 Cda 2 cdta	3 ½ oz	? tza	
Macarrones en coditos, integral fortalecido	2 lb 10 oz	2 cuarto gl 1 ¼ tza	5 lb 4 oz	1 gl 2 ½ tza	**2.** Revuelva lentamente los macarrones, fideos o espaguetis hasta que el agua hierva nuevamente.
O	O	O	O	O	
Fideos, integral, fortalecido	2 lb 8 oz	1 gl 3 ½ cuarto gl	5 lb	3 gl 3 cuarto gl	
O	O	O	O	O	
Espaguetis, integral fortalecido	4 lb 12 oz	1 gl	9 lb 8 oz	2 gl	
					3. Cocine sin tapar hasta que estén blandos pero firme, aproximadamente 10 minutos para los macarrones, 8 minutos para los fideos o 12 minutos para los espaguetis. NO COCINE DEMASIADO.

5. Vierta en bandejas para mesa de vapor (12” x 20” x 2”). Para 50 porciones, use 2 bandejas. Para 100 porciones, use 4 bandejas.

6. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más alto. O PCC: Enfríelo a 70°F en las primeras 2 horas y de 70°F a 41°F O más bajo en las siguientes 4 horas adicionales.

Notas
Consejo Especial: Para cocinar el día anterior: Después de escurrir, páselo por agua fría por 3 minutos. Déjelo en el colador por 5 minutos. Mézclele 2 oz de aceite por cada libra de pasta seca. **Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado en julio de 2014. La estandarización está en curso**.

Serving	Yield	Volume
½ taza (cuchara servidora No. 8) otorga el equivalente a 1 oz granos.	**50 Porciones:** 2 bandejas para mesa de vapor **100 Porciones:** 4 bandejas para mesa de vapor	**50 Porciones:** alrededor de 1 galón 2 ¼ cuartos gl **100 Porciones:** alrededor de 3 galones 2 tazas