

Hamburguesa de Pizza en Pan

Meal Components: Vegetable - Red / Orange, Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-04

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Carne molida cruda (no más de 20% de grasa)	6 lb 6 oz		12 lb 12 oz		1. Dore la carne. Escorra. Continúe inmediatamente.
*Cebollas frescas, cortadas	1 lb	2 2/3 tazas	2 lb	1 Cuarto gl 1 1/3 tza	2. Agregue cebollas, ajo granulado, sal, pimienta, pasta de tomate, agua y condimentos. Mezcle. CCP: Caliente a 155° F o más caliente por lo menos por 15 segundos
O		O		O	
Cebollas deshidratadas	3 oz	1 1/2 tza	6 oz	3 tazas	
Ajo granulado		2 1/4 cdtas		1 Cda 1 1/2 cdta	
Sal		1 Cda		2 Cdas	
Pimienta negra o blanca molida		1 cdta		2 cdtas	
Pasta de tomate enlatada	1 lb 12 oz	3 tazas 2 Cdas (1/4 lata No. 10)	3 lb 8 oz	1 Cuarto gl 1/4 tza (1/2 lata #10)	
Agua		1 Cuarto gl 3 1/2		3 Cuarto gl 3 tazas	

Albahaca seca		3 Cdas		1/4 tza 2 Cdas	
Orégano seco		3 Cdas		1/4 tza 2 Cdas	
Mejorana seca		2 Cdas 1 1/2 cda		1/4 tza 1 Cda	
Tomillo seco		1 1/2 cda		1 Cda	
Bollos de hamburguesa de Grano integral fortificados (de 1.8 oz cada uno por lo menos)		50 bollos		100 bollos	<p>3. Coloque los bollos abiertos por mitad en cada bandeja para hornear (18" x 26" x1") 25 mitades por bandeja. Por 50 porciones, use 4 bandejas. Para 100 porciones, use 8 bandejas.</p> <p>4. Coloque las porciones de la mezcla de carne con cuchara servidora No. 24 (2 2/3 cucharada) sobre 50 mitades de bollo</p>
Queso Mozzarella descremado, rallado.	1 lb 9 oz	1 Cuarto gl 2 1/4 tzas	3 lb 2 oz	3 Cuarto gl 1/2 tza	<p>5. Cubra todas las mitades de los bollos con ¼ oz (cucharada) de queso rallado.</p> <p>6. Hornee hasta que estén completamente calientes y el queso derretido. En horno convencional: 400° F por 8 minutos. En horno de convección 350°F por 6 minutos.</p> <p>7. CCP: Para servir caliente, mantenga a 135° F o más caliente. Sirva 2 mitades abiertas (1 con carne y 1 con queso) por porción o, si prefiere sirva como un sándwich cerrado.</p>

Notas

Comentario

*Vea la Guía de Mercado

†Mezcla de Condimento Italiano (Vea G-01^a, Salsa, Salsa de Carne y Condimentos Mixtos) pueden usarse para reemplazar estos ingredientes. Para 50 porciones, use 1/2 taza 1 cucharada de la Mezcla de Condimento Italiano. Para 100 porciones, use 1 taza 2 cucharadas de Mezcla de Condimento Italiano.

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

Marketing Guide

Food as Purchased for

50 Porciones

50 Porciones

Cebollas Maduras

1 lb 3 oz

2 lb 6 oz

Serving

Yield

Volume

1 sándwich (2 mitades) provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, 1/8 taza de vegetales rojo/naranjas y el equivalente a 1 ¾ de granos.

50 Porciones: alrededor de 11 lb (relleno) 18 lb 3 oz

100 Porciones: alrededor de 22 lb (relleno) 36 lb 6 oz

50 Porciones: alrededor de 2 cuartos gl 1/3 taza (relleno) 100 mitades

100 Porciones: alrededor de 1 galón 2/3 taza (relleno) 200 mitades.

