

Pizza con Relleno de Carne Molida

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

Main Dishes, D-31

| Ingredients | 50 Porciones | | 100 Porciones | | Directions |
|---|--------------|---------------------------------|---------------|--|--|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| Masa de pizza en bandejas (18 "x 26" x 1 ") | | 2 y 1/2 bandejas planas | | 5 bandejas planas | <ol style="list-style-type: none"> Para hacer la masa de pizza: Use la receta de la Masa de Pizza (ver B-14) o la receta de Masa de Pizza Líquida (ver B-15). Para colocar sobre la pizza: Dore la carne molida. Escúrrala. Continúe inmediatamente. Agregue las cebollas y ajo granulado. Cocine durante 5 minutos. |
| Carne de res molida cruda (no más del 15% de grasa) | 3 lb 4 oz | | 6 lb 8 oz | | |
| * Cebolla fresca, picada | 5 oz | 3/4 tza 2 Cdas | 10 oz | 1 3/4 tzas | |
| O | O | O | O | O | |
| Cebolla deshidratada | 1 oz | 1/2 tza | 2 oz | 1 tza | |
| Ajo granulado | | 2 1/2 cdtass | | 1 Cda 2 cdtas | |
| Pasta de tomate enlatada baja en sodio | 1 lb 12 oz | 3 tzas 2 Cdas (1/4 lata No. 10) | 3 lb 8 oz | 1 cuarto gl 2 1/4 tzas (1/2 lata No. 10) | <ol style="list-style-type: none"> Agregue la pasta de tomate, pimienta, agua, sal, perejil, albahaca, orégano, mejorana y tomillo. Cocine a fuego lento durante 15 minutos. |

| | | | | | |
|---------------|--|-------------|--|----------------|--|
| Agua | | 2 cuarto gl | | 1 gl | |
| Sal | | 2 cdtas | | 1 Cda 1 cdta | |
| Perejil seco | | 3 Cdas | | 1/4 tza 2 Cdas | |
| Albahaca seca | | 2 cdtas | | 1 Cda 1 cdta | |
| Orégano seco | | 2 cdtas | | 1 Cda 1 cdta | |
| Mejorana seca | | 1/2 cdta | | 1 cdta | |
| Tomillo seco | | 1/2 cdta | | 1 cdta | |

| | | | | |
|----------------------------------|------|------|------|------|
| Queso mozzarella ligero, rallado | 4 lb | 1 gl | 8 lb | 2 gl |
|----------------------------------|------|------|------|------|

4. Espolvoree uniformemente 8 ½ onzas (2 tazas 2 Cdas) de queso rallado sobre cada bandeja de hornear. Espolvoree uniformemente 4 ¼ onzas (1 taza 1 cda) de queso rallado sobre cada media-bandeja de hornear.

5. Distribuya 3 lb 5 oz (1 cuarto gl 1 taza) de mezcla de carne sobre el queso en cada bandeja de hornear. Distribuya 1 lb 10 ½ oz (2 tazas 2 Cdas) de mezcla de carne sobre el queso en

6. Espolvoree 1 lb 1 oz (4 ¼ tazas) de queso rallado uniformemente sobre la pizza en cada bandeja de hornear. Espolvoree uniformemente 8 ½ onzas (2 tzas 2 Cdas) de queso rallado sobre la pizza en cada media-bandeja de hornear.

7. Hornee hasta que se dore ligeramente la masa: En horno convencional: 475° F de 15 a 18 minutos. En horno de convección: 450° F por 15 minutos. CCP: Caliente a 155° F o a más temperatura por 15 segundos.

Notas

Comentarios:

*Vea la Guía de Mercado.

Un nuevo análisis de nutrientes está por venir. Editado Julio de 2014. La estandarización esta en progreso.

| Marketing Guide | | |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Food as Purchased for | 50 Porciones | 50 Porciones |
| Cebollas maduras | 6 oz | 12 oz |

| Serving | Yield | Volume |
|---|--|--|
| 1 pieza provee el equivalente a 2 oz de carne/alternativa de carne, 1/8 taza de vegetal rojo/naranja, 1/8 taza de otro vegetal y el equivalente a 2 oz de granos. | <p>50 Porciones: alrededor de 15 lb</p> <p>100 Porciones: alrededor de 30 lb</p> | <p>50 Porciones: 2 ½ bandejas de hornear</p> <p>100 Porciones: 5 bandejas de hornear</p> |