# Barritas de Pan de Carne

**Meal Components: Vegetable, Grains, Meat / Meat Alternate** **Main Dishes, D-04C**

| Ingredients | 24 Porciones | | 48 Porciones | | Directions |
|---|---|---|---|---|---|
| | Weight | Measure | Weight | Measure | |
| Carne molida, cruda (no mas de 20% de grasa) | 1 lb 4 oz | | 2 lb 8 oz | | **1.** En un tazón para mezclar, usando el accesorio de la paleta combine todos los ingredientes. Mezcle a baja velocidad por 5 minutos hasta que este mezclado. |
| Pavo molido, crudo | 1 lb 4 oz | | 2 lb 8 oz | | |
| *Cebolla fresca, cortada | 2 oz | 1/3 tza | 4 oz | 2/3 tza | |
| Cebolla seca | | 3 cda | | 1/4 tza 2 cda | |
| *Apio cortado fresco, ¼” cortado | 8 oz | 2 tza | 1 lb | 1 cuarto gl | |
| Avena arrollada | 7 oz | 2 2/3 tza | 14 oz | 1 cuarto gl 1 1/3 tza | |
| Pan rallado seco fortalecido | 5 oz | 1 tza | 10 oz | 2 tza | |
| Huevos grandes congelados (descongelados) | 10 oz | 1 tza 3 cda | 1 lb 4 oz | 2 1/4 tza 2 cda | |
| Huevos grandes frescos | | 6 huevos | | 12 huevos | |

| | | |
|---|---|---|
| Pasta de tomate enlatado | 2 cda | 2 oz |
| Salsa Inglesa (Worcestershire) | 1 cda 1 cdta | 2 cda 2 cdta |
| Sal | 2 cdta | 1 cda 1 cdta |
| Pimienta negra o blanca molida | 1 cdta | 2 cdta |

**2.** Usando una cuchara servidora No. 12 (1/3 taza), distribuya la mezcla de carne en una forma de barras de pan. Ponga las barras de carne (3 x 4) en las bandejas de horno (9” x 13’ x 12”). Para 24 porciones, use 2 bandejas. Para 48 porciones, use 4 bandejas

**3.** Hornee: En horno convencional: 350°F por 30 minutos. En horno de convección 325°F por 30 minutos. Si desea, unte los pequeños panes de pan de carne con el glaseado de carne (D-04ª) o Salsa (C-03) antes de hornear.

**4.** PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 140°F o más alto. 1 porción es una barrita.

| Notas |
|---|
| |

Vea la Guía de Mercado

| Marketing Guide | | |
|---|---|---|
| **Food as Purchased for** | **24 Porciones** | **24 Porciones** |
| Cebollas Maduras | 3 oz | 6 oz |
| Apio | 10 oz | 1 lb 4 oz |

| Serving | Yield | Volume |
|---|---|---|
| 1 pan provee el equivalente a 1 ½ oz de carne cocida magra, 1/8 taza de vegetales y el equivalente a ½ taza de vegetales y el equivalente a ½ rodaja de pan. | **24 Porciones:** 4 lb 12 oz<br><br>**48 Porciones:** 9 b 8 oz | **24 Porciones:** 24 panes<br><br>**48 Porciones:** 48 panes |

| Nutrients Per Serving | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Calorías | 168 | Grasa saturada | 2.41 g | Hierro | 1.93 mg |
| Proteinas | 13.19 g | Colesterol | 83 mg | Calcio | 40 mg |
| Carbohydrate | 11.77 g | Vitamina A | 254 IU | Sodio | 400 mg |
| Grasa total | 7.33 g | Vitamina C | 3.2 mg | Fibra dietetica | 1.5 g |