

Sándwich de Queso y Tomate Tostado

Meal Components: Grains, Meat / Meat Alternate

Sandwiches, F-07

Ingredients	50 Porciones		100 Porciones		Directions
	Weight	Measure	Weight	Measure	
Margarina o mantequilla, derretida	6 oz	3/4 tza	12 oz	1 1/2 tza	<ol style="list-style-type: none">1. Unte aproximadamente 1 oz (1 cucharada) de margarina o mantequilla en cada bandeja de hornear (18" x 26" x 1"). Para 50 porciones, use 3 bandejas. Para 100 porciones, use 5 bandejas. Guarde el resto de la margarina o mantequilla para el paso 5.
*Pan blanco fortalecido, rebanadas (por lo menos 0.9 oz cada uno)	5 lb 10 oz	100 rodajas	11 lb 4 oz	200 rodajas	<ol style="list-style-type: none">2. Ponga 20 rebanadas de pan en cada bandeja de hornear, 4 en cruz y 5 hacia abajo. Para 50 porciones, use 1 molde para 10 rebanadas.
Mezcla de queso Americano y quesos descremados, cortados en rodajas	6 lb 4oz	100 rodajas	12 lb 8 oz	200 rodajas	<ol style="list-style-type: none">3. Cubra cada rebanada de pan con 2 rodajas (2 oz) de queso.4. Cúbralas con las restantes rodajas de pan.5. Unte el resto de la margarina o mantequilla a en las rodajas de pan superiores para los sándwiches, aproximadamente 1 ½ oz (3

6. Hornee hasta que dore. En horno convencional: 400°F de 15 a 20 minutos. En horno de convección 350°F de 10 a 15 minutos. NO HORNEE DEMASIADO. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 140°F o más alto.

7. PCC: Para servirlo caliente, manténgalo a 135°F o más alto. Si lo desea, corte los emparedados por la mitad en forma diagonal.

Notas

*Vea la Guía de Mercado

Marketing Guide

Food as Purchased for	50 Porciones	50 Porciones
Pedazos de pan	¼ emparedado panes (2 lb cada uno)	6 ½ emparedados panes (2 lb cada uno)

Serving	Yield	Volume
1 sándwich provee 2 oz equivalentes a carne alterna y 1 ¾ oz equivalente en granos.	50 Porciones: 11 lb 14 oz	50 Porciones: 50 emparedado
	100 Porciones: 23 lb 12 oz	100 Porciones: 100 emparedado

Nutrients Per Serving					
Calorías	314	Grasa saturada	7.01 g	Hierro	1.7 mg
Proteínas	18.62 g	Colesterol	31 mg	Calcio	462 mg
Carbohydrate	31.79 g	Vitamina A	642 IU	Sodio	820 mg
Grasa total	12.78 g	Vitamina C		Fibra dietetica	1.3 g