

Ahi Tuna Tacos



INGREDIENTES	CANTIDAD
Tortillas de harina de 6"	2 cada uno
Ensaladilla de pepino con wasabi	1/2 cup
Aceite de oliva	1 tablespoon
Bistec de atún ahi	4 oz
Sazonador de ennegrecido	1 tsp
Glaseado de Gengibre y sésamo	1 tablespoon
Cebolleta	1 tablespoon
Semillas de sésamo	6 agites
Chips de Tortilla	3 oz
Salsa Verde	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Sazona ligeramente el atún en los dos lados con sazón de ennegrecido y sella en los dos lados en aceite de oliva hasta estar medio hecho (un minuto cada lado cubierto)
- 2) Pon dos tortillas de harina en la parrilla y cocina por 30 — 60 segundos en cada lado o hasta que tengan marcas oscuras de parrilla en cada lado.
- 3) Monta una cesta negra forrada con un sujetador de tacos con 3 tacos en el lado, chips de tortilla en el contenedor del medio y un soufflé pequeño de salsa verde. Pon las tortillas de harina en los sujetadores de fuera y rellena cada tortilla con 1/4 de taza de ensaladilla de pepino y wasabi.
- 4) Rebana el atún en 6 piezas y posiciona 3 piezas una encima de la otra de manera Horizontal en cada taco. Adereza el atun con el glaseado de gengibre y sésamo
- 5) Rocía el atún con una cucharada de cebolleta dividida en dos tacos, después media cucharadita de semillas de sésamo, divididas entre dos tacos

Fat Tire Beer Cheesesteak



INGREDIENTES	CANTIDAD
"Philly Steak" descongelado	1 x 5oz para regular - 2 x 5oz para carne doble
GT sazón	1/2 tsp
Cebolla amarilla picada	1/4 cup
Pan de bocadillo	1
Queso "Fat Tire Beer"	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

1) Sazona los dos lados del "Philly steak" con sazón GT sazón (USA dos "Philly steaks" si el invitado pide carne doble) Pon un bistec estilo "Philly" descongelado y 1/4 de cebolla amarilla picada en la plancha plana a 350 °F y corta el bistec "Philly" en pedazos de aproximadamente 1/4. Abre el pan de bocadillo y ponlo bocabajo sobre una sección limpia de la plancha plana. Rocía con GT sazón.

CCP: La carne molida debe ser cocinada a 155 °F por 15 segundos. Desecha si aún estado entre 41 °F y 135 °F por más de 2 horas. ~ TGI HACCP Plan

2) Después de aproximadamente 1 minuto, gira el rollo de bocadillo para que la parte con GT sazón este boca abajo. Combina la carne de "Philly" y las cebollas y continua cortando hasta que alcance 155 °F

3) De la plancha, transfiere el bistec y las cebollas a el rollo de bocadillo y pon en la ventana. Una vez que llamen por el artículo, pon el queso derretido sobre el sandwich y pon en la ventana

4) Sirve en una cesta forrada con la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja plana con la guarnición deseada al lado del bocadillo. Todas las guarniciones deben ir en una taza para pasta con tapa, a excepción de papas fritas, tator tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve con un paquete de cubertería y dos paquetitos de ketchup (si son papas fritas o) en una bolsa marrón.

Blackened Chicken Caesar Wrap



INGREDIENTES	CANTIDAD
Pollo Esmechado	4oz porción
Sazón de ennegrecido	1 tsp
Tortilla de espinacas	1
Lechuga romana	3 oz
Queso pamesano	Black #30 Scoop
Aderezo Caesar	1 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

1) Calienta el pollo, 350 °F en una plancha plana hasta que alcanza la temperatura interna de 165 °F, mientras sazonas con el sazón de ennegrecido. Corta en pedazos pequeños.

CCP: El pollo debe ser cocinado a 165 ° F durante 15 segundos. Deséchalo si está entre 41°F y 135°F durante más de 2 horas. TGT HACCP Plan

2) Calienta la tortilla de espinacas en el microondas en alto por 20 segundos.

3) En el centro de abajo de la tortilla pon la lechuga romana después el queso pamesano. Añade un chorrito de aderezo César encima y amontono el pollo cocinado sobre ello.

4) Dobla la parte de abajo del wrap después los lados y enrolla hacia delante. Corta diagonalmente iPhone en una cesta forrada negra, usando un pincho de 6".

5) Sirve con la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja plana con la guarnición deseada al lado del bocadillo. Todas las guarniciones deben ir en una taza para pasta con tapa, a excepción de papas fritas, tator tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve con un paquete de cubertería y dos paquetitos de ketchup (si son papas fritas o tater tots) en una bolsa marrón.

Buffalo Chicken Tacos



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tiras de pollo crudas (cortadas)	2	
Empanado de cebolla	2 oz	
Mix mojado	3 fl oz	
6" Tortillas	2	
Chips de Tortilla	3 oz	
Salsa Verde	souffle pequeño	
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup	
Salsa "Kinda Hot"	2 fl oz	
Pico de gallo	2 x 1/8 cup	
Ranch	1 fl oz	
PROCEDIMIENTO.....		

- 1) Individualmente pasa dos tiras por el empanado, moja en el mix mojado, y de nuevo por el empanado.
- 2) Fríe las tiras de 350 °F por 4-5 minutos hasta que la temperatura interna alcanzan los 165 °F
- 3) Pon dos tortillas de harina en la parrilla y cocinar por 30 - 60 segundos en cada lado o hasta que aparezca marcas oscuras de la plancha en cada lado.
- 4) Monta una cesta forrada con un sujetador para tacos en el lado de los tacos, Chips de tortilla en el medio pelo, sujetador y un soufflé pequeño con salsa verde.
- 5) Pon dos tortillas de la acción de afuera del sujetador de tacos. En cada cáscara, pon 1/4 de taza de ensaladilla de la casa, un nativa de pollo completa, 1oz de salsa "kinda hot", 1/8 taza de pico de gallo y rocía ranch en cada taco.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Apoya los tacos en cada uno con Chips de tortilla y salsa verde con tapa al lado.

Buffalo Chicken Sandwich



INGREDIENTES

Pechuga de pollo	1
Empanado de cebolla	4 oz
Mix mojado	6 fl oz
Salsa suave	2 fl oz
Lechuga de hojas	1
Tomate	1 slice
Rollo de sesamo	1
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Queso azul desmenuzado	1/4 cup
Aderezo de queso azul	Small Souffle

PROCEDIMIENTO.....

1) Pasa la pechuga de pollo empanada de cebolla, moja en Mix mojado, de nuevo pasa por el empanado una segunda vez.

2) Fríe con aproximadamente seis minutos a 350 °F, o hasta que la temperatura interna alcance los 165°

CCP: El pollo debe ser cocinado a 165 ° F durante 15 segundos. Deséchalo si está entre 41°F y 135°F durante más de 2 horas. TGT HACCP Plan.

3) Baña la pechuga cocinada en salsa media, asegurándote de que la pechuga completa está cubierta.

4) Pon mantequilla en el bollo de sésamo y pásalo para tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible usa la rueda de mantequilla, poniendo una capa uniforme sobre los dos lados del bollo. Pon en una sección limpia de la plancha y tuesta por 60 segundos hasta que esté dorado. Pon la parte inferior del bollo tostado en un plato cuadrado grande.

5) Pon hojas de lechuga encima, rodajas de tomate y el pollo con salsa.

6) Rocía queso azul desmenuzado sobre la pechuga de pollo cocinada y cubre con la parte de arriba del bollo.

7) Sirve con un aderezo de queso azul y la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja negra con la guarnición seleccionada al lado de la sandwich. Todas las guarniciones de venir en una taza de pasta con tapa a excepción de papas fritas, tater tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve un paquete de cubertería y dos sobres de ketchup (si son papas fritas tater tots) en una bolsa marrón.

California Chicken Sandwich



INGREDIENTES	CANTIDAD
Pechuga de pollo	1
GT sazón	1/2 tsp
Queso Pepper-Jack	1 slice
Bollo Brioché	1
Lechuga de hojas	1
Tomate	1 slice
Guacamole	Black #30 scoop

PROCEDIMIENTO.....

1) Empapa el área de la plancha con el sustituto de mantequilla. Usando unas pinzas amarillas (pollo crudo) pon dos piezas de pechuga de pollo en la superficie de la parrilla. Después de un minuto, usa una espátula para rotar el pollo 30° para crear unas marcas en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la pechuga de pollo dos minutos más tarde, y cocina hasta que alcance la temperatura interna de 165

CCP: El pollo debe ser cocinado a 165 ° F durante 15 segundos. Deséchalo si está entre 41°F y 135°F durante más de 2 horas. TGT HACCP Plan.

2) Pon pepper-jack encima del pollo cocinado y pon en la plancha. Echa un poco de agua alrededor del pollo y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir el queso.

3) Pon mantequilla en el bollo de Brioché y pásalo por la tostadora de contacto. Pon la parte inferior del bollo en una cesta negra forrada, pon encima lechuga, rebanada de tomate y el pollo con el queso derretido.



4) Esparce guacamole por encima del bollo superior tostado y pon encima del sandwich.

5) Sirve en una cesta forrada con la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para

Sirve en una caja negra plana con la guarnición seleccionada al lado del sandwich. Todas las guarniciones deben ir en una taza de pasta con tapa a excepción de papas fritas, tater tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve un paquete de cubertería y dos sobres de ketchup (si son papas fritas o tater tots) en una bolsa marrón.

Carne Asada Tacos



INGREDIENTES		CANTIDAD
Carne Asada		1 x 5oz
6" Tortillas		2 pc
Cilantro fresco		2 x 1/2 Tbsp
Ensaladilla de la casa		2 x 1/4c
Chips de tortilla		3 oz
Salsa Verde		2 fl oz
Pico de Gallo		2 x 1/8 cup

PROCEDIMIENTO.....

2) Pon una porción de 5oz en la plancha y sazona con gente sazón. Dale la vuelta dos veces durante el periodo de cocinado por 4-5 minutos.

CCP: cortes de carne enteros deben llegar a una temperatura interna de 145° F por 15 segundos. Advertencia al consumidor en el menú. ~ TGT HACCP Plan

2) Pon dos tortillas de harina en una parrilla para carbonizar y cocina por 30 60 segundos en cada lado hasta que tengan marcas de parrilla visibles en cada lado.

3) Monta una cesta forrada con un sujetador para 3 tacos, Chips de tortilla en el medio y un soufflé pequeño con salsa verde. Pon dos tortillas en las acciones externas del orientador de tacos. En cada cáscara, pon 1/4 de taza de ensaladilla de Wasabi y pepino

4) Cocina la carne asada por 4-5 minutos hasta que esté completamente cocinada.

6) Saca la carne asada de la plancha y pon la mitad en cada taco.

7) Usando utensilio de medición esparce uniforme mente 1/8 de taza de pico de gallo ordenado sobre cada taco.

8) Quita algunas hojas frescas de cilantro, y esparce 1/2 tbsp sobre cada taco.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Apoya los tacos en cada uno con Chips de tortilla y salsa verde con tapa al lado.

Maryland Crab Cake



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Crab Cake	1- 4.25 oz
Bollo de Brioche	1
Hoja de lechuga	1
Rebanada de tomate	1
Aderezo de pico de limón	1
Salsa Tartar	Souflé pequeño

PROCEDIMIENTO.....

1) Echa el sustituto de mantequilla un rato de chisporroteo, pon el crab cake sobre la mantequilla. Homea en un horno de convección a 425 °F por 7 - 8 minutos o hasta que la temperatura interna sea de 145°F.

2) Pon mantequilla en el bollo de viaje y pasa por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible ponlos en la plancha. Pon los bollos tostados en una cesta forrada negra. Sobre el bollo inferior, pon hojas de lechuga, tomate y la crab cake. Cubre con la parte de superior del bollo. asegurándote de no presionar la crab cake.



3) Pon una banderita de MD (para establecimientos de MD únicamente) pon una cuña de limón al lado del sandwich.

4) Serve with a small soufflé of tartar sauce and specified side. Sirve con un soufflé pequeño de salsa tartar y la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja negra plana con la guarnición seleccionada al lado del sándwich. Todas las guarniciones deben ir en una taza de pasta con tapa a excepción de papas fritas, tater tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve un paquete de cubertería y dos sobres de ketchup (si son papas fritas o tater tots) en una bolsa marrón.

Patty Stack Melt



INGREDIENTES		CANTIDAD
Cañitas o popotes de cebolla		1 oz
Queso americano en rodajas blanco		1 each
Rodaja de queso Cheddar		1 each
Rodaja de pan artesano		2 each
Salsa secreta		1 tablespoon
Cebolla amarilla en rodajas		.5 oz
Mayonesa		2 tablespoons
GT Sazon		.5 tsp
Mantequilla líquida		.5 fl oz
Came de hamburguesa		1 Burger patty split in half
PROCEDIMIENTO.....		
1) Echa una capa ligera de mayonesa sobre cada rebanada de pan y ponlas en la plancha con la mayonesa bocabajo. En una de las partes pon una pieza de queso, cheddar y una de queso americano blanco para derretir.		
2) Aplasta la hamburguesa y sazona con GT sazón, y deja cocinar por dos minutos y medio en cada lado o hasta que esté cocinado por completo y deja cocinar por dos minutos y medio en cada lado o hasta que esté cocinado por completo. Carameliza las cebollas al lado, mientras que se cocina la hamburguesa.		
3) Una vez esta derretido el queso, quita las tostadas de la plancha y pon sobre la rebanada sin uesto la salsa secreta.		
4) Una vez las hamburguesas estén completamente cocinadas, encía de la salsa secreta pon la hamburguesa y después las cebollas caramelizadas.		
5) Pon las cañitas o popotes de cebolla y corta el sandwich por la mitad en diagonal, emplata en una cesta negra forrada, ajustando una pieza sobre la otra ligeramente.		

Pork Belly BLTA



INGREDIENTES		CANTIDAD
Rodajas de pan artesano		2 Each
Mayonesa		1 fl oz
Mayonesa picante		2 tablespoons
Lechuga		1 each
Rodajas de tomate		2 each
Pork Belly		4 onza (4- 1 onza por rodaja)
Aguacate		4-Jan
PROCEDIMIENTO.....		
1) Echa una capa ligera de mayonesa sobre cada rebanada de pan y ponlas en la plancha con la mayonesa bocabajo.		
2) Pon 4 oz de pork belly rebanada en la freidora por tres minutos, o hasta que esté dorada, *4 rebanadas total* asegúrate que las porciones que haces no se pegan a la freidora.		
3) Una vez rebanadas de pan estén tostadas, quítalas de la plancha y echa mayonesa picante en los lados no tostados.		
4) En cada rebanada de pan, pon lechuga, rebanada de tomate, pork Belly crujiente, y rebanadas de aguacate.		
5) Pon la otra rebanada de pan encima y cortan Diagonal. Sirve en una cesta forrada, posicionando una pieza encima de la otra ligeramente.		

Shrimp Fiesta Tacos



INGREDIENTES	CANTIDAD
Aceite de oliva	1 fl oz
6" Tortillas	2 pc
Sazón de ennegrecido	1 tsp
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup
Crema de Lima	1 fl oz
Cebolla roja, picada en escabeche	2 x 1 Tbsp
Cilantro picado	2 x 1/2 Tbsp
Chips de tortilla	3 oz
Salsa Verde	Sufre pequeño
Guarnición de guacamole (por pedido)	Souflé pequeño

PROCEDIMIENTO.....

1) Usando unas pinzas de mango azul (pescado/marisco), sazonan los dos lados de los camarones con sazón de negro sido y después sella en aceite de oliva por los dos lados en una parrilla a 350° por dos minutos en cada lado o hasta que canceló 145°.

2) Pon dos tortillas de harina en una parrilla para carbonizar y cocina por 30 60 segundos en cada lado hasta que tengan marcas de parrilla visibles en cada lado.



3) Monta una cesta forrada con un sujetador para 3 tacos, Chips de tortilla en el medio y un soufflé pequeño con salsa verde. Pon dos tortillas en las acciones externas del orientador de tacos. En cada cáscara, pon 1/4 de taza de ensaladilla de la casa.

4) Una vez los camarones están cocinados completamente al 145°, quita de la plancha y corta cada camarón en tres piezas. Pon nueve piezas de camarón, cortado uniformemente sobre la ensaladilla de la casa, después rocía cada taco con 1/2 fl oz o aproximadamente 12 rayas de crema de Lima.



5) Rocía una cucharada uniformemente de cebolla roja en escabeche picada sobre cada taco. Cortar de manera basta una cucharada de cilantro fresco como se ve en la imagen, después rocía 1/2 cucharada sobre cada taco.



CCP: El pescado/marisco debe llegar a los 145° F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41° F y 135° F por mas de 2 horas. ~ TGT HACCP Plan

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Apoya los tacos en cada uno con Chips de tortilla y salsa verde con tapa al lado.

Smoky Pork BBQ Sandwich



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Porción de cerdo esmechado	1 x 2.5oz portion
Smoky BBQ	2 fl oz
Bollo de Brioche	1
Cañitas o popotes de cebolla	1 oz
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup

PROCEDIMIENTO.....

1) Pon la porción de cerdo en la plancha, sazona con GT sazón, come con una tapa y permite que se cocine. Remueve esporádicamente por tres minutos. Después de tres minutos, el cerdo deberá estar cocinado completo, y empezando a tostarse en algunas áreas, y parte de la grasa de beberse vuelto líquida. Pica la carne usando el borde de la espátula. Empiezas de 1/2"-1", y después remueve con 1oz de salsa Smoky BBQ.

CCP: el cerdo debe ser cocinado a una temperatura de 145 °F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41 °F y 135 °F por más de 2 horas. ~ TGT HACCP Plan

2) Pon mantequilla en el bollo de Brioche y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostada de contacto no está disponible pasa el rollo por la plancha para tostarlo.

3) Pon las cañitas o potes de cebolla en la parte de abajo, amontona el cerdo con salsa, y pon un poco de ensaladilla de la casa sobre eso. Cubre con el superior.

4) Sirve con la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja negra plana con la guarnición seleccionada al lado de la hamburguesa. Todas las guarniciones de venir en una taza de pasta con tapa a excepción de papas fritas, tater tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve un paquete de cubertería y dos sobres de ketchup (si son papas fritas tater tots) en una bolsa marrón.

Spicy Baja Fish Tacos



INGREDIENTES		CANTIDAD
Filete de bacalao	1 pc (aproximadamente 2oz)	
6" Tortillas	2 pc	
Mayonesa picante	1 fl oz	
Cilantro fresco	2 x 1/2 Tbsp	
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup	
Empanada de cebolla	2 tbsp	
Pasa de cerveza	1.5 fl oz	
Pico de Gallo	2 x 1/8 cup	
Chips de tortilla	3 oz	
Salsa Verde	2 fl oz	

PROCEDIMIENTO.....

1) Corta a lo largo sobre el filete de bacalao por la mitad. Enrolla cada pieza del bacalao en empanado y mójalo en la pasta de cerveza..

CCP: El pescado/marisco debe llegar a los 145°F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41°F y 135°F por mas de 2 horas. ~ TGT HACCP Plan

2) En una freidora 350 °F, con cuidado mete el pescado en una cesta ya bajada el aceite. Cocinó el pescado por cuatro minutos, asegurándote de que no se pega junto o que no se pega la parte de abajo de la cesta y asegurándose de que alcanza la temperatura interna de 145°F

3) Pon dos tortillas de harina en una parrilla para carbonizar y cocina por 30 60 segundos en cada lado hasta que tengan marcas de parrilla visibles en cada lado.

4) Monta una cesta forrada con un sujetador para 3 tacos, Chips de tortilla en el medio y un soufflé pequeño con salsa verde. Pon dos tortillas en las acciones externas del orientador de tacos. En cada cáscara, pon 1/4 de taza de ensaladilla de la casa.

5) Saca el bacalao de la freidora y drena. Pon las piezas de bacalao sobre la ensaladilla de la casa.

6) Rocía 1/2fl oz de mayonesa picante en forma de zigzag sobre cada pieza de bacalao, después utiliza un utensilio de medida de 1/8 de taza para esparcir 1/8 de taza de pico de gallo de venado sobre cada taco.

7) Saca unas cuantas hojas frescas de cilantro, y esparce 1/2 tbsp uniformemente sobre cada taco.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Apoya los tacos en cada uno con Chips de tortilla y salsa verde con tapa al lado.

Spicy Chicken Sandwich



INGREDIENTES

Pechuga de pollo	1
Empanada de cebolla	4 oz
Mix mojado	6 fl oz
Bollo de sésamo	1
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Rebanadas de pepinillo	4
Mayonesa picante	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

1) Cubre la pechuga de pollo en empanada de cebolla, mojan el mix mojado, pasa de nuevo por el empanado una segunda vez.

2) Fríe por aproximadamente seis minutos a 350°, o hasta que la temperatura interna alcance 165 °F

CCP: el pollo debe ser cocinado a 165°F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41 °F y 135 °F por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan

3) Pon mantequilla en el bollo de sésamo y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible usa la rueda de mantequilla, es paciente una capa en los dos lados del bollo de sésamo. Ponlo en la sección de la plancha que está caliente y tuesta por 60 segundos o hasta que esté dorado. Pon el bollo tostado de abajo en un lado de un plato cuadrado grande

4) Pon cuatro rebanadas de pepinillo uniformemente sobre la parte debajo del bollo para cubrirlo completamente. Pon el pollo cocinado directamente encima de los pepinillos.

5) Usando una botella de salsa, rocía 2oz de mayonesa picante sobre el pollo para cubrirlo completamente. Cubre con la parte superior del bollo.

6) Sirve con la guarnición específica.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)

Sirve en una caja negra plana con la guarnición seleccionada al lado de la hamburguesa. Todas las guarniciones de venir en una taza de pasta con tapa a excepción de papas fritas, tater tots, ensalada de jardín y cañitas o popotes de cebolla. Sirve un paquete de cubertería y dos sobres de ketchup (si son papas fritas tater tots) en una bolsa marrón.