

Chesapeake Burger



INGREDIENTES

Sustituto de mantequilla	2 fl oz
Hamburguesa	1 - 6oz hamburguesa
Old Bay	1/2 tsp
Dip de cangrejo	2 oz porción
Bacon	2 tiras
Queso americano	2 lonchas
Hojas de lechuga	1
Tomate	1 rodajas
Bollo de sésamo	1

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce el sustituto de mantequilla sobre la plancha y después usando unas pinzas rojas (Came cruda), sazona los dos lados con Old Bay y pon en el área de la plancha con mantequilla. Después de dos minutos usa una espátula para rotar la hamburguesa 30° para crear marcas de parrilla en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y cocina hasta que la temperatura deseada se alcance, cubre tanto y cuando sea necesario, nos espesas o aplanadoras en las hamburguesas.

CCP: la carne picada debe alcanzar una temperatura de 155°F por 15 segundos. Aviso al consumidor en el menú. ~ TGT HACCP Plan

Cocina, una temperatura interna de:

120° F - 125° F para Rare
 130° F - 135° F para Medium Rare
 140° F - 145° F para Medium
 150° F - 155° F para Medium Well
 160° F y más para Well Done

2) Quita la tapa de plástico de un dip de cangrejo y calienta en el microondas por 30 segundos. Pon encima de la hamburguesa el dip de cangrejo, Bacon y queso americano, en la plancha pon un poco de agua alrededor de la hamburguesa y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir queso.

CCP: Los Dips preparados deben ser cocinados a 165°F por 15 segundos. Desecha si ha entrado entre 41°F y 135°F por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan

3) Pon mantequilla en el pollo de sésamo y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible ponlos en la plancha para tostar. Pon la parte inferior del bollo en un lado de la cesta negra forrada. Pon encima la lechuga, la rodaja de tomate y la hamburguesa cocinada. Cubre con el pedazo de bollo superior y pincha con una banderita de Maryland. (Nada más para establecimientos de MD)

4) Sirve 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 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.

Classic Cheeseburger



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	2 fl oz
Hamburguesa	1 - 6oz patty
GT sazón	1/2 tsp
Queso americano	2
Bollo de sésamo	1
Hojas de lechuga	1
Rebanadas de tomate	1
Rebanadas de pepinillo	4

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce el sustituto de mantequilla sobre la plancha y después usando unas pinzas rojas (Carnes crudas), sazona los dos lados con y pon en el área de la plancha con mantequilla. Después de dos minutos usa una espátula para rotar la hamburguesa 30° para crear marcas de parrilla en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y cocina hasta que la temperatura deseada se alcance, cubre tanto y cuando sea necesario, no uses pesas o aplanadoras en las hamburguesas.

CCP: la carne picada debe ser cocinada a una temperatura interna de 155 °F por 15 segundos. Deshechas si ha estado entre 41 °F-135 °F por más de dos horas ~ TGT HACCP Plan

Cocinar a una temperatura interna de:

120° F - 125° F para Rare

130° F - 135° F para Medium Rare

140° F - 145° F para Medium

150° F - 155° F para Medium Well

160° F y más para Well Done

2) Pon queso americano sobre la hamburguesa en la plancha. Echa agua alrededor de la hamburguesa y cubre por 30 segundos para derretir el queso.

3) Echa mantequilla en el bollo de sésamo. Y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible. Pon el bollo en la plancha de carbonizado para tostar. Pon el bollo tostado de abajo en una cesta forrada y pon encima las hojas de lechuga, el tomate, los 4 pepinillos y la hamburguesa cocinada.

4) Cubre con el bollo superior.

5) 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 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.

Cowboy Burger



INGREDIENTES

CANTIDAD

Sustituto de mantequilla	2 fl oz
Hamburguesa	1 - 6oz patty
GT sazón	1/2 tsp
Smoky BBQ Sauce	2 fl oz
Bacon	2 strips
Queso Cheddar	1 slice
Bollo de sésamo	1
Hojas de lechuga	1
Rebanadas de tomate	1 slice

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce el sustituto de mantequilla sobre la plancha y despues usando unas pinzas rojas (Came cruda), sazona los dos lados con y pon en el área de la plancha con mantequilla. Después de dos minutos usa una espátula para rotar la hamburguesa 30° para crear marcas de parrilla en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y baña en Smoky BBQ y cocina hasta que la temperatura deseada se alcance. cubre tanto v cuando sea necesario. no uses pesas o aplanadoras en las hamburguesas.

CCP: la carne picada debe ser cocinada a una temperatura interna de 155 °F por 15 segundos . Deshechas si ha estado entre 41 °F 135 °F por más de dos horas ~ TGT HACCP Plan

Cocinar a una temperatura interna de:

120° F - 125° F para Rare
 130° F - 135° F para Medium Rare
 140° F - 145° F para Medium
 150° F - 155° F para Medium Well
 160° F y más para Well Done

2) Dale la vuelta a la hamburguesa para que tenga la salsa boca abajo, echa mas Smoky BBQ y cubre la hamburguesa con bacon y queso cheddar.Echa agua en la plancha alrededor de la hamburguesa y cubre por 30 segundos para derretir el queso.

3) Echa mantequilla en el bollo de sésamo. Y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible. Pon el bollo en la plancha de carbonizado para tostar. Pon el bollo tostado de abajo en una cesta forrada y pon encima las hojas de lechuga, el tomate, y la hamburguesa cocinada.

4) Cubre con el bollo superior.

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 seleccionada al lado de la hamburguesa. 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.

Beyond Burger Alternative

Este artículo es una opción para reemplazar nuestras hamburguesas de ternera en cualquier de nuestras recetas de hamburguesas. Después del paso dos por favor continúa la receta para la orden específica de hamburguesa.

INGREDIENTES	CANTIDAD
Beyond Burger descongelada	1 - 4 oz patty
GT sazón	1/2 tsp
Aceite de oliva	2 fl oz
Beyond Burger banderita	1

PROCEDIMIENTO.....

1) Si la hamburguesa vegetariana es pedida; sazonan los dos lados con GT sazón y pon la hamburguesa en un poco de aceite de oliva en la plancha. Después de cuatro minutos y medio usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y cocina por cuatro minutos y medio adicionales o hasta que la temperatura interna alcancen los 165 °F. Cubre como sea necesario, sin usar pesas o aplastadores.

2) Si piden queso, ponlo encima de la hamburguesa ya cocinada y en la plancha. Echa un poco de agua alrededor de la hamburguesa y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir el queso.

3) Pon la parte superior del bollo y pincha. Pon una banderita para Beyond Meat. Sirve con la guarnición especificada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menu 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 Jack Burger



INGREDIENTES		CANTIDAD
Sustituto de mantequilla		2 fl oz
Hamburger Patty		1 - 6oz patty
GT Sazon		1/2 tsp
Pepper-Jack Cheese		1 slice
Queso Cheddar rallado		1 slice
Bollo de sésamo		1
Leaf Lettuce		1
Jalapeños		3
Pico De Gallo		2 x 1/8 cup
Guacamole		Black #30 Scoop
Aderezo Cajun Ranch		1 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce el sustituto de mantequilla sobre la plancha y después usando unas pinzas rojas (Carnes crudas), sazona los dos lados con y pon en el área de la plancha con mantequilla. Después de dos minutos usa una espátula para rotar la hamburguesa 30° para crear marcas de parrilla en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y cocina hasta que la temperatura deseada se alcance, cubre tanto y cuando sea necesario, no uses pesas o aplanadoras en las hamburguesas.

CCF: la carne picada debe ser cocinada a una temperatura interna de 155° F por 15 segundos. Desnueces si ha estado entre 41° F - 155° F por más de dos horas ~ TGT HACCP Plan

Cocinar a una temperatura interna de:

120° F - 125° F para Rare

130° F - 135° F para Medium Rare

140° F - 145° F para Medium

150° F - 155° F para Medium Well

160° F y más para Well Done

2) Pon queso Pepper Jack sobre la hamburguesa cocinada, después quedarse y poner en la parrilla. Rocía un poco de agua alrededor de la hamburguesa y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir el queso.

3) Echa mantequilla en el bollo de sésamo. Y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible. Pon el bollo en la plancha de carbonizado para tostar. Pon el bollo tostado de abajo en una cesta forrada puntos pon encima las hojas de lechuga, y la hamburguesa cocinada.

4) Pon la hamburguesa en el la parte inferior del bollo y pon jalapeños y pico de gallo sobre ella. Esparce el guacamole encima de la pieza superior del bollo.

5) Echa aderezo de Ranch cajún sobre los aderezos. Cubre con la parte del bollo superior.

6) 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 Leaf-Eater



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Bollo pequeño Brioche	1
Mayonesa picante	2 fl oz
Tomate rebanado	2
Aceite de oliva	2 fl oz
Beyond Burger descongelada	1 - 4 oz hamburguesa
GT sazón	1/2 tsp
Queso Pepper-Jack	1
Cebollas salteadas	2 oz
Lechuga Arcadia	1/4 oz
Beyond Burger banderita en pico	1

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Sazona los dos lados con GT sazón y pon la hamburguesa en un poco de aceite de oliva en la plancha. Después de 4 minutos y medio usa una espátula para darle la vuelta a la hamburguesa de cocinar por otros 4 minutos y medio o hasta que la temperatura interna sea de 165°. Cubrir cuando sea necesario nos espesas o aplastadores.
- 2) Butter brioche bun and run through contact toaster. Griddle on flattop if contact toaster is not available. Place toasted bun bottom in a lined black basket.
- 3) Añade el sustituto de mantequilla a la plancha y cocinar las cebollas amarillas en mantequilla por dos minutos hasta que estén doradas
- 4) Son sobre hamburguesa cocinada una loncha de queso Pepper Jack echa agua alrededor de la hamburguesa y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir el queso. Una vez se haya derretido pon las cebollas salteadas sobre el queso.
- 5) Quita el Brioche de la plancha, echa mayonesa picante en los dos lados superior e inferior del bollo y pon la hamburguesa encima.
- 6) Pon la hamburguesa sobre la lechuga Arcadia y cubre con la parte superior del bollo.
- 7) Pincha la hamburguesa con un pico de Beyond Burger. 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.

Tailgate Burger



INGREDIENTES		CANTIDAD
Sustituto de mantequilla		2 fl oz (hamburguesa) 1 TBSP (cebollas)
Hamburguesa		1 - 6oz patty
GT sazón		1/2 tsp
Cebolla, salteada		2 oz
Bollo con sésamo tostado		1
Hojas de lechuga		1
Tomate rebanado		1
Pepinillos rebanado		4
Bacon		2 tiras
Queso de cerveza		2 fl oz
PROCEDIMIENTO.....		
<p>1) Esparce el sustituto de mantequilla sobre la plancha y después usando unas pinzas rojas (Carne cruda), sazona los dos lados con y pon en el área de la plancha con mantequilla. Después de dos minutos usa una espátula para rotar la hamburguesa 30° para crear marcas de parrilla en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la hamburguesa y cocina hasta que la temperatura deseada se alcance, cubre tanto y cuando sea necesario, nos espesas o aplanadoras en las hamburguesas.</p> <p>CCP: Ground Beef must reach an internal temperature of 155°F for 15 seconds. Consumer Advisory Placed on Menu. ~ TGT HACCP Plan</p> <p>Cocina a una temperatura interna de:</p> <p>120° F - 125° F para Rare 130° F - 135° F para Medium Rare 140° F - 145° F para Medium 150° F - 155° F para Medium Well 160° F y más para Well Done</p>		
<p>2) Añade el sustituto de mantequilla a la plancha y cocina las cebollas amarillas en el por dos minutos hasta que estén doradas.</p>		
<p>3) Echa mantequilla en el bollo de sésamo. Y pásalo por la tostadora de contacto. Si la tostadora de contacto no está disponible. Pon el bollo en la plancha de carbonizado para tostar. Pon el bollo tostado de abajo en una cesta forrada puntos pon encima las hojas de lechuga, las rebanadas de tomate, cuatro pepinillos y la hamburguesa cocinada.</p>		
<p>4) Pon dos tiras de Bacon y cebolla es cocinadas encima de la hamburguesa. Pone la ventana con el bollo de arriba al lado.</p>		
<p>5) Una vez que expo llame para la hamburguesa, pon el queso de cerveza encima y después cure con el bollo de arriba.</p>		
<p>6) Sirve con la guarnición especificada</p>		
<p>EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)</p>		
<p>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</p>		