

Apple Pecan Salad



INGREDIENTES	PEQUEÑO	GRANDE
Mezcla de ensalada	3 oz	6 oz
Manzana en rodajas	3 rodajas	6 rodajas
Pecanas troceadas	la mitad de un scoop de Black #30	Scoop de Black #30
Craisins	la mitad de un scoop de Black #30	ucharada de Black #30
Queso azul desmenuzado	Mitad de 1/4 de taza	1/4 taza
Aderezo de Sweet Vidalia Onion	Soufflé Pequeño	Soufflé grande.
PROCEDIMIENTO.....		

1) Pon la mezcla de ensalada en un bol de pasta con un estilo "elevado". Esparce las pecanas, los pedazos de queso azul, craisins y manzanas en rodajas encima de la ensalada, en ese orden. Ordena las manzanas de forma aleatoria.

2) Sirve con un Soufflé grande de Sweet Vidalia dressing.

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

Sirve en una caja negra con el aderezo con tapa dentro de la caja. Sirve con un paquete de cubiertos en una bolsa de papel.

B&B Shrimp Salad



INGREDIENTES	CANTIDAD
Camarón en pincho	2 (8 total de camarones)
Aceite de oliva	1 fl oz
Sazón de ennegrecido	1 tsp
Mezcla de ensalada	6 oz
Queso azul desmenuzado	1/4 cup
Bacon	1/2 cup
Cebolla roja	4 anillos
Tomates cherry (cortados en dos)	3
Aderezo "Bleu Cheese" de queso azul	Soufflé grande

PROCEDIMIENTO.....

1) Sazonan los dos lados de cada camarón con sazón de ennegrecido

2) Rocío un poco de aceite de oliva en una plancha plana a 350 °F y cocina los camarones en aceite por tres minutos, dale la vuelta y cocina por dos minutos adicionales.

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

3) Posiciona la mezcla de ensalada de manera "elevada" en un plato cuadrado. Esparce el queso azul desmenuzado, el bacon picado, la cebolla roja picada y los tomates Cherry, cortados por la mitad encima de la mezcla de lechugas, en ese orden.

4) Pon los camarones cocinados (en un pincho) cruzados encima de la ensalada, como se enseña en la foto superior. Sirve con un soufflé grande de aderezo de queso azul al lado.

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

Sirve una caja negra y pon el aderezo con tapa dentro de la caja. Sirve con un kit de cubertería en una bolsa marrón.

Hearty Chili



INGREDIENTES	CANTIDAD
Chili	Cup - 4 fl oz / Bol - 8 fl oz
Queso Cheddar rayado	Cup - 1 Tbsp / Bol - 2 Tbsp
Crema agria	#30 scoop
Cebolleta	Cup - 1/2 Tbsp / Bol - 1 Tbsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon un cucharón de 4fl oz de chili en una taza o en un bol de 8fl oz.
- 2) Rocía queso Cheddar rallado en el centro de la taza (1tbsp) o Bol (2tbsp).
- 3) Pon a nivel #30 scoop de crema agria en el centro del bol.
- 4) Esparce cebolleta sobre la crema agria (1/2 Tbsp por taza / 1 Tbsp por bol).
- 5) Pon el bol en un plato de guarnición con una servilleta de bebida. Las tazas deben ser servidas dentro del bol con una servilleta de bebida de bajo (como la imagen).

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

Sirve en un contenedor de sopa para llevar con los aderezos adentro.

Chicken Caesar Salad



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Pechuga de pollo	1
GT sazón	1/2 tsp
Lechuga romana, cortada	6 oz
Croutons	12
Aderezo Caesar	3 fl oz
Parmesano rayado grueso	2 x Black #30 Scoop

PROCEDIMIENTO.....

1) Empapa la plancha con el sustituto de mantequilla en la plancha. Usando pinzas amarillas (comer pollo crudo) sazonar el pollo con GT sazón y pon el pollo en la superficie de la plancha. Después de un minuto usa una espátula para rotar el pollo 30° para crear líneas en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta dos minutos después y cocina hasta que alcanzar la temperatura interna de 165 °F

CCP: El pollo debe estar hecho a 165°F por 15 segundos. Descarta si ha estado entre 41°F y 135°F por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan

2) Añade a la lechuga romana, croutons y aderezo caesar dentro de una bolsa de porción. Cierra la bolsa rápidamente para atrapar aire dentro, y girala para sellar. Pajita hasta que todos los ingredientes en la bolsa estén cubiertos en aderezo para ensalada.

3) Sirve de manera "elevada" en un bol de pasta.

4) Echa parmesano rallado encima de la ensalada.

5) Corta el pollo a la plancha en tiras sirve amontonado a través de la ensalada.

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

Sirve en una caja negra y añade el aderezo con la tapa dentro de la caja. Sigue con un paquete de cubertería en una bolsa de papel marrón.

Crispy Chicken Salad



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tiras de pollo		3
Empanado de cebolla		3 oz
Mix mojado		4 oz
Mezcla de ensalada		6 oz
Queso cheddar robusto		1/3 cup
Cebolla roja		4 rings
Pepino rebanado		4 slices
Tomates Cherry (cortados por la mitad)		3
Aderezo de mostaza de miel		Souflé grande
PROCEDIMIENTO.....		
1) Individualmente moja 3 tiras de pollo en empanado, en el mix mojado, y otra vez al empanado		
2) Fríe las tiras a 350°F por 4 - 5 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 165°F.		
CCP: El pollo debe estar hecho a 165° F por 15 segundos. Descarta si ha estado entre 41° F y 135° F por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan		
3) Pon la mezcla de manera "Elevada" en un bol de pasta. Esparce el queso cheddar, la cebolla roja, las rebanadas de pepino y tomates cherry cortados por la mitad encima de la mezcla de ensalada, en ese orden.		
4) Pon una de llas tiras de pollo en el medio de la ensalada. Pon las otras sobre la que esta en el medio.		
5) Sirve con mostaza de miel en el borde del bol.		
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)		
Sirve en una caja negra con el aderezo con tapa dentro de la caja. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa de papel marrón.		

Garden Salad



INGREDIENTES	PEQUEÑOS	GRANDE (Fuera del menu)
Salad Mix	3 oz	6 oz
Queso cheddar rallado	La mitad de un 1/3 taza	1/3 taza
Pepino en rodajas	2	4
Tomates Cherry, cortados por la mitad	3	6
Anillos de cebolla roja	2 rings	4 rings
Huevos hervido (cortado)	½	1
Croutons	3	6
Elección de aderezo	Small Soufflé	Large Soufflé
PROCEDIMIENTO.....		
1) En el centro del plato o bol, añade los ingredientes en orden como lo pone arriba.		
2) Sirve de forma "elevada" con un soufflé negro para el aderezo al lado.	Guarnición	Bol de pasta
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)		
Sirve en una caja negra con el aderezo dentro de la caja con tapa. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa de papel marrón.		
Sirve con el soufflé apropiado de aderezo de la casa con tapa.	Soufflé pequeño	Soufflé grande

Maryland Crab Soup



BOWL	
INGREDIENTES	CANTIDAD
Sopa de cangrejo de Maryland (Preparado de acuerdo a la receta)	4 oz Ladle x 2
Sopa de cangrejo de Maryland (Preparado de acuerdo a la receta)	4 oz Ladle x 1
Club crackers	1 pack

PROCEDIMIENTO.....

1) En un bol de sopa, pon un cucharón de sopa.

CCP: alimentos calientes de mantenerse la temperatura de 155° o más. Desecha si ha estado entre 41° y 135° por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan

2) Sirve con una cuchara para sopa y un paquete de galletas saladas.

VE LAS RECETAS DE PREPARADO PARA EL PROCEDIMIENTO DE PREPARADO DE LAS SOPAS.

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

En un contenedor para llevar, pon un cucharón de sopa. Cubre con tapa. Sirve en una bolsa de papel marrón con un paquete de galletas saladas y un paquete de cubertería.

Classic Cobb Salad



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Pechuga de pollo	1
GT sazón	1/2 tsp
Mezcla de ensalada	6 oz
Bacon picado	2 x 1/4 cup
Queso azul desmenuzado	1/4 cup
Huevo duro	1
Tomate picado	1/4 cup
Pepino rebanado	6
Aderezo especificado	Large Soufflé

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce sustitutos mantequilla por toda el area de la parrilla. Usando pinzas amarillas (pollo crudo) sazona el pollo con GT sazón y pon el pollo en la superficie de la plancha rociada con el sustituto de mantequilla. Después de un minuto usa una espátula para rotar la pechuga de pollo 30° para crear una marca en forma de diamante. Usando una espátula dale la vuelta a la pechuga de pollo después de dos minutos y cocina, hasta que alcancen una temperatura interna de 165 °F.

CCP: Chicken must be cooked to 165°F for 15 seconds. Discard if between 41°F and 135°F for more than 2 hours.

~ TGT HACCP

Plan

2) Corta el pollo a la plancha en tiras.

3) Pon la mezcla de ensalada en un bol de pasta en estilo "elevado". Rebana el huevo y acomoda los ingredientes en columnas encima de la lechuga, en el siguiente orden: Bacon, queso, azul, desmenuzado, pechuga de pollo, huevo, rebanado, tomate y pepino rebanado.

4) Sirve en un soufflé grande con el aderezo especificado en el borde del bol.

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

Sirve en una caja negra y pon aderezo con tapa dentro de la caja. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.