

## Bavarian Pretzel Sticks



INGREDIENTES	CANTIDAD
Salsa especificada: Dip de queso de cerveza o Mostaza marrón	Souffle grande
Pretzels	4
Sal de Pretzel	2 tsp

### PROCEDIMIENTO.....

1) Rocía cada palo de pretzel con un poco de agua, después pon sal para pretzels sobre ellos hasta que estén ligeramente cubiertos. Pon los palos en una bandeja de hornear o sizzle plate y ponlos en el horno de convección a 425°F por 2 minutos o hasta que se vean marrones y calientes.

2) Sirve en un cono de alambre con un papel de deli y una gran soufflé con la salsa especificada en el anillo, como se ve en la imagen.

**CCP: Alimentos que deben mantenerse calientes deben estar mantenidos a 135°F o mas. Desecha si ahi estado entre 41° F y 135° F por mas de 2 horas.** ~ TGT HACCP Plan

### Procedimiento 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.

## Brussels Sprouts v2



### INGREDIENTES

### CANTIDAD

Coles de Bruselas	9 oz
Aderezo Caesar	2 fl oz
Hojuelas de pimienta roja	8 agites
Queso parmesano rallado grueso	2 tablespoons
Cuña de limon	1 cuña

### PROCEDIMIENTO.....

- 1) Frie las coles de Bruselas por dos minutos hasta que estén doradas y drena
- 2) Transfiere las coles de Bruselas a un gol de mezclar y adereza con aderezo caesar, hojuelas de pimienta rojo, y parmesano rayado grueso.
- 3) Mezclalo todo junto cubriendo las coles de Bruselas uniformemente, después transfiere a una plancha de hierro.
- 4) Sirve con una cuña de limón al lado de la Skillet.

# Bone-in Wings



6 Wings



10 Wings



20 Wings

INGREDIENTES	CANTIDAD
Alitas de pollo	6, 10, 20
Palitos de apio	3, 3, 6
Salsa Especificada	Ve la hoja de recetas de sabores de alitas especificados
Ranch o Bleu Cheese (como sea especifica)	1 sm / 1 sm / 1 Lg
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
1) Fríe las alitas a por 6 minutos.	
<b>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</b>	
2) Sigue el procedimiento en la página de recetas de sabores específicos.	
3) Añade apio en la cesta al lado.	
4) Lleva una toallita mojada al invitado en la mesa.	
5) Sigue con el aderezo especificado.	
<b>EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones &amp; un menú para llevar)</b>	
Contenedor para llevar	Caja negra
Aderezo contaba	1 sm / 1 sm / 2 sm
Paquetes de toallitas mojadas	1/1/02
Apio	3/3/06

# Boneless Wings



7 Boneless



10 Boneless



20 Boneless

INGREDIENTES	CANTIDAD
Alitas de pollo sin hueso	7, 10, 20
Apio	3 ,3 ,6
Salsa especificado	Ve la hoja de recetas de sabores de alitas especificados
Ranch or Bleu Cheese (cómo se especifica)	1 sm / 1 sm / 1 Lg

## PROCEDIMIENTO.....

1) Fríe las alitas sin hueso 350 °F por ocho minutos o hasta que la temperatura interna alcanza los 165 °F.

**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) Sigue el procedimiento en la página de recetas de sabores específicos.

3) Añade apio en la cesta al lado.

4) Lleva una toallita mojada limitado en la mesa.

5) Sirve con el aderezo especificado.

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

Contenedor para llevar	Caja negra
Aderezo contaba	1 sm / 1 sm / 2 sm
Paquetes de toallitas mojadas	1/1/02
Apio	3/3/06



# Clark Crew Wings



INGREDIENTES	CANTIDAD
--------------	----------

Con hueso/ sin hueso alitas	6/7 each
Royal Rib Rub	1 tablespoon
Rebanadas de pepinillo	6

## PROCEDIMIENTO.....

- 1) Fríe las alitas a 350 °F por seis minutos, o hasta que estén completamente cocinadas y crujientes  
**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) Transfiere las alitas a un bol de mezcla inmediatamente y remueve con las especias, asegurándote de que las alitas estén completamente cubiertas.
- 3) Transfiere las alitas a una cesta negra forrada, con seis rodajas de pepinillo en un molde pequeño al lado. Pon al lado la dirección de queso azul o Ranch.

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

Contenedor para llevar	Caja negra
Aderezo contaba	1 sm / 1 sm / 2 sm
Paquetes de toallitas mojadas	1/1/02
Apio	3/3/06

# Sesame Ginger Wings



INGREDIENTES	CANTIDAD
--------------	----------

Con hueso/ sin hueso alitas	6/7 each
Salsa de ge gibaré y sésamo	3 fl oz
Palitos de apio	3 each

## PROCEDIMIENTO.....

1) Fríe las alitas o 350 °F por seis minutos, o hasta que estén completamente cocinadas y crujientes.

**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) Transfiere las alitas a un bol de mezcla inmediatamente y añade salsa de jengibre y sésamo. Mezcl asegurandote que todas las alitas estan cubiertas.

3) Transfiere las alitas a una cesta negra forrada. Sirve con palitos de apio al lado. Eleccion de Queso Azul o ranch al lado.

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

Contenedor para llevar	Caja negra
Aderezo contaba	1 sm / 1 sm / 2 sm
Paquetes de toallitas mojadas	1/1/02
Apio	3/3/06

# WING FLAVOR SPECS

**Mild, Kinda Hot, Blazin' Hot, Bangin' BBQ, Cajun Ranch, Smoky Sweet BBQ, Garlic Parmesan, Carolina Gold**

INGREDIENTES	CANTIDAD
Salsa especificada	3 fl oz
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade la salsa, combina hasta estar cubierto uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada.	

## Kinda Crabby

INGREDIENTES	CANTIDAD
Salsa Kinda Hot	3 fl oz
Old Bay	4 agites, del agitador de metal
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade la salsa, combina hasta estar cubierto uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada. Agita Old Bay 4 veces sobre las alitas.	

## Honey Old Bay

INGREDIENTES	CANTIDAD
Endulzados de miel	3 pumps
Old Bay	4 agites, del agitador de metal
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade tres chorros de miel, combinada hasta estar mezclados uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada. Agita Old Bay 4 veces sobre las alitas.	

## Maryland Style

INGREDIENTES	CANTIDAD
Old Bay	8 agites, del agitador de metal
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade Old Bay, mezcla y repite hasta estar cubiertas uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada.	

## Firecracker

INGREDIENTES	CANTIDAD
"Korean Sweet Heat"	3 fl oz
Semillas de sésamo Tostadas	3 agites
Cebolleta	2 Tbsp
<b>PROCEDIMIENTO.....</b>	
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade la salsa, combina hasta estar cubierto uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada, adereza con tres agites de semillas de sésamo tostadas y y cebolleta picada sobre las alitas.	

# SABORES DE ALITAS

Mild, Kinda Hot, Blazin' Hot, Bangin' BBQ, Cajun Ranch, Smoky Sweet BBQ, Garlic Parmesan, Carolina Gold

## Lemon Pepper

INGREDIENTES		CANTIDAD
"Lemon Pepper"		8 agites, del agitador de metal
PROCEDIMIENTO.....		
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade sazón de Lemon Pepper, mezcla y repite hasta estar cubiertas uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada.		

## Clark Crew Wings

INGREDIENTES		CANTIDAD
"Royal Rib Rub"		8 agites, del agitador de metal
PROCEDIMIENTO.....		
Añade las alitas cocinadas al bol de mezcla, añade sazón de Royal Rib Rub, mezcla y repite hasta estar cubiertas uniformemente. Usando pinzas, transfiere del bol de mezclar a una cesta forrada.		

# Buffalo Chicken Nachos



## INGREDIENTES

Tiras de pollo crudas (cortadas)	2
Empanado de cebolla	2 oz
Mix mojado	3 fl oz
aderezo de pollo Buffalo	6 oz porción
chips de Tortilla	6 oz
Queso Cheddar rallado	2 x 1/3 cup
Queso azul desmenuzado	1/4 cup
Pico de Gallo	2 x 1/8 cup
Salsa suave	1/2 fl oz
Aderezo de Ranch	1/2 fl oz

## PROCEDIMIENTO .....

1) Individualmente pasa dos tiras por el empanado, moja en el mix mojado, y de nuevo por el empanado. Cocina por 3-4 minutos o hasta los 165°. Saca las tiras y córtalas desde el lado corto del la tiras de pollo para crear 10-12 piezas.

**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 porción de aderezo de pollo búfalo por aproximadamente un minuto en el microondas.

3) Echa la mitad de las Chips de tortilla planas en un bol de pasta y cubre con las tiras, la mitad del aderezo de búfalo, y la mitad del queso Cheddar.

4) Echa la otra mitad de las Chips de tortilla encima de la primera mitad y con una cuchara con el resto de la derecha de búfalo encima. Cubre con lo que queda del pollo picado y el resto del queso Cheddar. Homea por 2 minutos o hasta que el que eso esté completamente derretido y las Chips se empiecen a tostar.



5) Saca el bol de pasta del horno y pon encima de otro bol de pasta.

6) Esparce, 1/4 de taza de queso azul desmenuzado uniformemente y 1/8 taza de pico de gallo sobre los nachos. Rocía 12 rayas de salsa media alargo del plato, después pon 12 tiras de aderezo Ranch en la dirección opuesta de la salsa anterior (deben interceptarse).

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

En el tercer paso, pon un forro en el plato y después continúa con los pasos restantes, excepto por el paso Ocho. Después del paso cinco transfiere sujetando el forro del plato a una caja negra para llevar.



# Carne Asada Quesadilla



INGREDIENTES	CANTIDAD
6" Tortilla	2
Queso Cheddar rallado	1/3 cup
GT Sazón	1/2 tsp
Carne Asada	5 oz portion
Base de Margarita	1 tbsp
Pico de Gallo	2 x 1/8 cup
Old Bay	1/4 tsp
Crema agria (en un Souffle pequeño)	Black #30 Scoop

## PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon 2 tortillas en la plancha y echa queso rallado uniformemente sobre ellas hasta el borde de la superficie de la tortilla.
- 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.
- 3) Calienta las tortillas por aproximadamente cuatro minutos hasta que el queso está derretido completamente y la parte de abajo de la tortilla se vuelva dorada.
- 4) Echa 1 Tbsp de base de Margarita sobre la carne asada y remueve, hasta que la base de Margarita se haya cocinado casi completamente. until Margarita Baste is mostly cooked off.
- 5) Esparce la carne asada uniformemente sobre las tortillas, alcanzando los bordes del medio superior de las tortillas. Añade 1/8 de taza de pico de gallo a cada tortilla y doblas por la mitad.
- 6) Transfiere a una tabla de cortar y corta desde el lado redondo en dos cuñas del mismo tamaño por cada tortilla.
- 7) Sigue en una cesta negra forrada, la una sobre la otra como se muestra la imagen. Sirve con un soufflé pequeño de crema agria.
- 8) Espolvorea las quesadillas con 1/4 tsp de Old Bay

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

Sirve juntas en una caja con la crema Bria con tapa dentro. Sigue con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.



# Crispy Cauliflower



INGREDIENTS	QUANTITY
Coliflor congelada	1 porcion (8 oz weight)
Pepinos	5
Salsa especificada	3 fl oz
Ranch o queso azul (como sea especificado)	Souflé pequeño
PROCEDIMIENTO.....	
1) Fríe la coliflor a 350°F por 5 minutos . Drena.	
2) Transfiere la coliflor a un bol de mezcla, y mezcla con la salsa sobrante de que la coliflor completa está cubierta.	
3) Transfiere la coliflor a unas está negra forrada y sirve con cinco pepinos en el lado de la cesta.	
4) Sirve con el aderezo especificado.	
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para	
Contenedor para llevar	Caja negra
Aderezo con tapa	Souflé pequeño
Toallita húmeda	1
Pepinos	5

## Cheese Quesadilla



INGREDIENTES		CANTIDAD
6" Tortilla		2
Queso cheddar rallado		1/3 cup
Pico de Gallo		2 x 1/8 cup
Old Bay		1/4 tsp
Crema agria (en un soufflé pequeño)		Black #30 Scoop
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon 2 tortillas en la plancha y echa queso rallado uniformemente sobre ellas hasta el borde de la superficie de la tortilla.		
2) Calienta las tortillas por aproximadamente 4 minutos hasta que el queso está derretido completamente y la parte de abajo de la tortilla se vuelva dorada.		
3) Añade 1/8 de pico de gallo a cada tortilla y dobla por la mitad		
4) Transfiere a una tabla de cortar y corta desde el lado redondo por la mitad en dos cuñas del mismo tamaño en cada tortilla.		
5) Sirve en una cesta negra forrada, amontonadas cómo se enseña en la imagen. Sirve con un soufflé pequeño de crema agria.		
6) Espolvorea las quesadillas con 1/4 TSP de Old Bay.		
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menu para llevar)		
Sirve en una caja negra con la crema agria con tapa dentro. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.		

## Cheese Quesadilla (Add Blackened Chicken)



INGREDIENTES	CANTIDAD
6" Tortilla	2
Queso Cheddar rallado	1/3 cup
Pollo esmechado	4 oz porción
Sazón de ennegrecido	1 tsp
Pico de Gallo	2 x 1/8 cup
Old Bay	1/4 tsp
Crema agria (en un soufflé pequeño)	Black #30 Scoop
PROCEDIMIENTO.....	

- 1) Pon 2 tortillas en la plancha y echa queso rallado uniformemente sobre ellas hasta el borde de la superficie de la tortilla.
- 2) Calienta el pollo a 350°F en la plancha hasta que alcanza una temperatura interna de 165°F, mientras sazonas con sazón de ennegrecido. Corta en pedazos pequeños.
- 3) Calienta las tortillas por aproximadamente 4 minutos hasta que el queso está derretido completamente y la parte de abajo de la tortilla se vuelva dorada.
- 4) Esparce el pollo sobre las tortillas, llegando al borde del frente de la tortilla, añade 1/8 de taza de pico de gallo a cada tortilla y dobla por la mitad.
- 5) Transfiere a una tabla de cortar y corta desde el lado redondo por la mitad en dos cuñas del mismo tamaño en cada tortilla.
- 6) Sirve en una cesta negra forrada, amontonadas cómo se enseña en la imagen. Sirve con un soufflé pequeño de crema agria.
- 7) Espolvorea las quesadillas con 1/4 TSP de Old Bay.

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

Sirve en una caja negra con la crema agria con tapa dentro. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.

# Crab Dip



INGREDIENTES	CANTIDAD
Dip de cangrejo	5 oz porción
Queso mozzarella	1/3 cup
Cangrejo "Lump"	0.4 oz wt
Old Bay Seasoning	1/4 tsp
Palo de Pretzel	3
Sal de Pretzel	1/2 Tbsp

## PROCEDIMIENTO.....

1) Calienta una porción de dip de cangrejo por aproximadamente un minuto y 30 segundos en el microondas a máxima potencia y vacía en una sartén de hierro negra.

2) Pon mozzarella encima, después esparce el cangrejo sobre el queso y homear a 425 °F en uno homo de convección, por aproximadamente 5 minutos o hasta que alcance una temperatura interna de 165 °F y el queso este tostado y con burbujas.

**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) Rocía cada palo de pretzel con una poco de agua, y echa sal sobre ellos hasta estar ligeramente cubiertos. Calienta en el horno por dos minutos hasta estar dorado.

4) Saca la sartén y los pretzels del horno. Pon la sartén al final de una cesta negra forrada y espolvorea con Old Bay.

5) Usando un cuchillo de sierra, corta por la mitad, y posiciona con los puntos mirando al lado opuesto de la sartén.

5) Reposa una cuchara al lado de la sarten.

## Procedimiento para llevar

Sirve el dip de cangrejo en una taza para pasta con tapa dentro de una caja negra con pretzels. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.

## Cheese Quesadilla (Add Crab Dip)



INGREDIENTES		CANTIDAD
6" Tortilla		2
Queso Cheddar rallado		1/3 cup
Crab Dip		2 fl oz
Old Bay		1/4 tsp
Pico de Gallo		2 x 1/8 cup
Crema Agria (un un soufflé pequeño)		Black #30 Scoop
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon 2 tortillas en la plancha y echa queso rallado uniformemente sobre ellas hasta el borde de la superficie de la tortilla.		
2) Calienta una porción de 2fl oz de dip de cangrejo en el microondas por 30 segundos.		
3) Calienta las tortillas por aproximadamente 4 minutos hasta que el queso está derretido completamente y la parte de abajo de la tortilla se vuelva dorada.		
4) Esparce el dip de cangrejo uniformemente sobre una mitad de la tortilla, añade 1/8 de taza de pico de gallo a cada tortilla y dobla por la mitad.		
5) Transfiere a una tabla de cortar y corta desde el lado redondo por la mitad en dos cuñas del mismo tamaño en cada tortilla.		
6) Sirve en una cesta negra torrada, amontonadas como se enseña en la imagen. Sirve con un soufle pequeño de crema agria.		
7) Espolvorea las quesadillas con 1/4 tsp de Old Bay.		
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)		
Sirve en una caja negra con la crema agria con tapa dentro. Sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.		

# Hand Breaded Chicken Tenders



INGREDIENTES	CANTIDAD
Tiras de pollo crudas, (cortados por la mitad)	5
Empanado de Cebolla.	4 oz
Mix mojado	6 fl oz
Elección de salsa del invitado (1)	Souflé grande

## PROCEDIMIENTO.....

1) Individualmente empana 5 tiras en empanado, mojan, el mix mojado, y de nuevo sobre el empanado.

2) Fríe las tiras a 350 °F por 5 — 6 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 165 °F

**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) Transfiere a un "save-a-day" y sirven un color forrado.

4) Sirve con un souflé grande de salsa seleccionada.

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

Sirve en una caja negra para llevar con la salsa seleccionada con tapa. En una bolsa marrón. Sirve con un paquete de cubertería.

# Loaded Tater Tots



INGREDIENTES	CANTIDAD
Tater Tots	3 (qty) Frozen 7oz Portions
GT Seasoning	1 tsp
Beer Cheese	2 x 2oz Ladle
Chopped Bacon	2 x 1/4 Cup
Ranch	2 fl oz
Scallions	2 tbsp

## PROCEDIMIENTO.....

- 1) Fríe una porción de tater tots a 350°F por aproximadamente 3 minutos.
- 2) Drena los tots, y pon en un "save-a-day", sazona con GT Sazon y pon en una bandeja de pie forrada
- 3) Pon un cucharón de queso de cerveza caliente de manera uniforme sobre los tots y pon bacon picado sobre ellos.
- 4) Haz rallas con ranch sobre los tots y adereza con cebolleta picada.

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

Sirve en una caja negra para llevar. En una bolsa marrón sirve con un paquete de cubertería.



## Rockfish Bites



### INGREDIENTES

### CANTIDAD

Rockfish	1 portion (16 pieces)
Empanada de cebolla	3 oz
Pasta de cerveza	4 oz
Old Bay	1/2 tsp
Cuña de limón	1
Tartar	Small Soufflé

### PROCEDIMIENTO.....

1) Añade un poco de empanado a la bolsa de porción de pescado y agita hasta que esté cubierto uniformemente. Moja la cesta en la pasada cerveza y añadir pescado a la cesta, sumergiendo la cesta en la pasta de cerveza. De nuevo añade el pescado al empanado de pescado.

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

**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) Saca del aceite y drena en la cesta. Transfiere a un "save-a-day".

4) Pon el pescado cocinado de manera aleatoria en una cesta forrada negra con una cuña de limón en la esquina de la cesta. Sazonar el pescado con Old Bay.

5) Sirve con un soufflé pequeño de salsa tartar.

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

Sirve en una caja negra con tapa. sirve con un paquete de cubertería en una bolsa marrón.

# Slamburgers



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 Tbsp
Bollo pequeño Brioche	3
Pepinillos rebanado	3
Ketchup	.25 fl oz
Mostaza Amarilla	0.5 fl oz (half on burger, half on bottom bun)
GT sazón	1/4 tsp
Hamburguesa	3 - 2oz pattys
Cebolla roja en escabeche (picada)	2 Tbsp
Queso Americano	3

## PROCEDIMIENTO.....

**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**

- 1) Esparce una capa muy fina de mostaza sobre los dos lados de la hamburguesa (1/4 fl oz para las 3 hamburguesas)
- 2) Sazona los dos lados de la hamburguesa con GT sazón y despues ponlas en la plancha plana y cocina por aproximadamente 2.5 minutos y despues gira
- 3) Pon mantequilla en los panecillos y pásalos por la tostadora de contacto. Ponlos en la plancha si la tostadora de contacto no esta disponible. Pon los rollos tostados en una tabla de madera como se ve en la imagen anterior
- 4) Después de darle la vuelta a las hamburguesas, distribuye 2 tbsp de cebolla roja en escabeche sobre las hamburguesas
- 5) Dobra cada rodaja de queso americano, diagonalmente, y ponlo en cada hamburguesa sobre la cebolla roja en escabeche. Continúa cocinando por unos 2.5 minutos adicionales.
- 6) Pon los panecillos de abajo en una tablilla de madera al azar, como se muestra en la foto de arriba. No en una línea recta.
- 7) En cada pan de abajo, pon aproximadamente un 1/2tsp de ketchup, 1/2tsp de mostaza amarilla.
- 8) Pon las hamburguesas cocinadas encima del ketchup y la mostaza, después pon una rebanada de pepinillo sobre la hamburguesa por cada panecillo. Pon el bollo de arriba al lado de la hamburguesa.

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

Sirve en una caja negra.

# Smokehouse Pork Nachos



INGREDIENTES		CANTIDAD
Porción de cerdo esmechado		2 x 2.5oz porciones.
Smoky BBQ		2 fl oz
Chips de tortilla cocinadas		6 oz
Queso de cerveza		8 fl oz
Pico de Gallo		2 x 1/8 cup
Crema de Lima		1 fl oz
Jalapeños rebanados		10 rebanadas
GT sazón		1/4 tsp
PROCEDIMIENTO.....		
<p>1) Pon la porción de cerdo en la plancha, sazóna con GT sazón, come con una tapa y permite que se cocine. Remueve esporádicamente por tres minutos.</p> <p><b>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</b></p>		
<p>2) 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.</p>		
<p>3) Pon la mitad de las Chips de tortilla en un bol para pasta y echa un cucharón de 4oz de queso de cerveza uniformemente sobre las Chips y pon por encima el cerdo cocinado.</p>		
<p>4) Pon el resto de las 5oz de Chips de tortilla encima de la primera mitad y echa un cucharón de 4oz uniformemente sobre las Chips. Echa el resto del cerdo cocinado sobre el queso. Ponlo en el horno por dos minutos o hasta que las Chips empiecen a tostarse ligeramente, y los extremos expuestos del cerdo empiecen a tostarse un poco.</p>		
<p>5) Aleatoriamente pon rebanadas de jalapeño sobre los nachos, y de manera uniforme distribuye dos tazas de 1/8 de pico de gallo sobre los nachos. Rocía con 12 rayas de crema de Lima sobre el plato, y 12 rayas de salsa Smoky BBQ. En la dirección opuesta a la crema de Lima (deben estar sobrepuestos).</p>		
EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones & un menú para llevar)		
Monta en una caja negra para llevar.		

# Spinach Artichoke Dip



## INGREDIENTES

## CANTIDAD

Mezcla de espinaca y alcachofa.	6 oz
Queso parmesano, rayado grueso	1 tablespoon
Chips de tortilla	3 oz

## PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon el aderezo de espinaca y alcachofa en el microondas por 90 segundos hasta que esté caliente.
- 2) Transfiere la derecha de espinaca a una sartén rectangular de hierro.
- 3) Pon queso parmesano rayado encima y homea por un minuto o hasta que el queso derretido. Saca del homo y pon la sartén a un lado de una cesta forrada y llenar otro lado con 3oz de chips de tortilla.
- 4) Reposa la cuchara en una cesta al lado de la sartén