

KIDS CHEESEBURGER SLIDERS



INGREDIENTES	CANTIDAD
Slider Patties 2 oz	2
GT sazón	1/2 tsp
Lonchas de queso americano	2
Panecillos	2
Brócoli (si especificado)	4 oz
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1
Papas fritas (si especificado)	4 oz

PROCEDIMIENTO

1) Sazona los dos lados de cada hamburguesa con GT sazón , después, pon en una plancha plana y cocinar las hamburguesas por aproximadamente dos minutos y medio, y dales la vuelta.

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

Cocina, a una temperatura interna de: 150°F - 155°F para Medium Well

2) Pon una loncha de queso americano encima de cada hamburguesa, espérate un poquito de agua alrededor de las hamburguesas y cubre con una tapa por 30 segundos para derretir el queso. Pon cada hamburguesa en el panecillo inferior, y después cubres con el panecillo superior.

3) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. Ensalada de la casa y Funnel Fries no se ponen en la cesta.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menú para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sírvelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

KIDS CHICKEN BREAST



INGREDIENTES	CANTIDAD
Pechuga de pollo 5 oz	1
GT Sazón	1/2 tsp
Bollo de Brioche	1
Brócoli (si especificado)	4 oz
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1
Papas fritas (si especificado)	4 oz

PROCEDIMIENTO

1) Empapa la plancha, con el sustituto de mantequilla. Usando pinzas amarillas (pollo crudo) sazona los dos lados con GT sazón y pon la pechuga de pollo en el área de la plancha previamente empapada. Después de un minuto, usa las pinzas para rotar la pechuga 30° para crear marcas en forma de diamante. Usando las pinzas dale la vuelta a la pechuga dos minutos después y cocina cuatro minutos más o hasta que alcanza la temperatura interna de 165 °F

2) Pon la pechuga de pollo en un bollo de brioche y cubre con el bollo superior sin tostar.

3) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. La ensalada de la casa y las funnel fries no van en la cesta.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menú para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sívelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

GRILLED CHEESE



INGREDIENTES	CANTIDAD
Pan artesano	2
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Lonchas de queso americano	4
Brócoli (si especificado)	4 oz
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1
Papas fritas (si especificado)	4 oz

PROCEDIMIENTO

1) En una plancha de parrilla LIMPIA a 350 °F, esparce el sustituto de mantequilla uniformemente y pon los pedazos de pan juntos. Con dos lonchas de queso americano en cada pedazo de pan. Cocina por aproximadamente cuatro minutos o hasta que que eso esté completamente derretido.

2) una vez se haya derretido el queso y los pedazos de pan estén dorados. Pon las piezas juntas, y corta en Diagonal en una superficie desinfectada.

3) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. Ensalada de la casa y Funnel Fries no se ponen en la cesta.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menu para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sívelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

KIDS MAC & CHEESE



INGREDIENTES	CANTIDAD
Porción de macarrones con queso	1
Brócoli (si especificado)	4 oz
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6 Slices
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1
Papas fritas (si especificado)	4 oz

PROCEDIMIENTO

- 1) Pon la bolsa en una sartén y pon la porción en el microondas por dos minutos.
- 2) Saca del microondas y vacía sus contenidos adentro de la sartén, después ponlo dentro de una cesta negra forrada.
- 3) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. Ensalada de la casa y Funnel Fries no se ponen en la cesta.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menu para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sírvelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

KIDS PASTA



INGREDIENTES	CANTIDAD
Porción de Penne Pasta	1
Marinara	4 oz
Brócoli (si especificado)	4 oz
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1
Papas fritas (si especificado)	4 oz

PROCEDIMIENTO

- 1) Pon la penne pasta en el microondas por un minuto y medio.
- 2) Añade 4oz de marinara en la bolsa de pasta y mezcla.
- 3) Transfiere la pasta a un bol de sopa y pon en una cesta negra forrada.
- 4) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. Ensalada de la casa y Funnel Fries no se ponen en la cesta

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menú para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sirvelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

KIDS TENDERS



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tiras de pollo crudas (cortadas)	3	
Empanado para niños	3 oz	
Mix mojado	4 fl oz	
Brócoli (si especificado)	4 oz	
Manzanas, en rodajas (si especificado)	6	
Ensaladilla de la casa como guarnición (si especificado)	1	
Porción ater Tots Portion (si especificado)	1	
Porción unnel Fries Portion (si especificado)	1	
Papas fritas (si especificado)	4 oz	

PROCEDIMIENTO

1) Individualmente mojas tres tiras en el empanado para niños, pasas por el mix mojado, y de nuevo por el empanado para niños.

2) Fríe las tiras a 350 °F por 4-5 minutos o hasta que la temperatura interna alcanza 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) Sirve en una cesta negra forrada con la guarnición especificada. Ensalada de la casa y Funnel Fries no se ponen en la cesta.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Sirve con todas las guarniciones y un menú para llevar)

Sirve en una caja transparente de 9". Si piden manzanas o vegetales, sírvelos en una taza para pasta con tapa dentro de una bolsa marrón. Si piden funnel fries o Ensalada, sirve en una caja transparente de 6". Si piden papas fritas, sirve dentro del contenedor con la comida. En una bolsa de papel marrón, mete dos paquetes de ketchup y un paquete de cubertería.

Funnel Cake Fries



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

Frozen Funnel Fries	7 oz.
Azúcar glas	1/2 tsp
Sirope de chocolate	3.25 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En una freidora, fríe una porción por 45 segundos
- 2) Pon en un cono, y esparce azúcar glass por todo el plato
- 3) Sirve con un soufflé grande de sirope de chocolate

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

Sirve en una caja negra con un soufflé grande de salsa de chocolate con tapa adentro de la caja

ICE CREAM SUNDAE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Vanilla Ice Cream		3 Pre-Packaged Scoops
Sirope de chocolate		2 fl oz
Crema batida		2 fl oz
Cereza (con el palito)		1

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon en helado en un bol de sopa
- 2) Pon sirope de chocolate, crema batida y una cereza encima.
- 3) Pon el bol en un plato de guarnición con una servilleta de bebida.
- 4) Sirve con una cuchara sopera, que descansa en el lado del plato

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

Sirve el helado en un bol de sopa para llevar con tapa. Sirve en una bolsa marron

KIDS SUNDAE



INGREDIENTES	CANTIDAD
Helado de Vainilla	1 Pre-Packaged Scoop
Reese's Pieces	15
Salsa de chocolate	1 fl oz
Crema batida	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon una cucharada de helado de vainilla en un plato de fruta.
- 2) Añade un montón cito de crema batida, echa sirope de chocolate sobre el helado y la crema batida y rocía con pedacitos de reese's pieces
- 3) Sirve con una cuchara.

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

Sirve en una taza de pasta con tapa y un paquete de cubiertos

COOKIE LAVA CAKE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Pastel de lava de galleta	1	
Helado de Vainilla	1 Scoop Pre-Empaquetada	
Salsa de Chocolate	1 fl oz	
Crema batida	2 fl oz	

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Calienta la galleta pre-cocinada en el microondas por 45 segundos.
- 2) Saca el postre del microondas y ponlo en el centro de plato cuadrado de 8"
- 3) Pon una cucharada de helado de vainilla encima de la galleta.
- 4) Añade un montoncito de crema batida, y haz rallas con la salsa de chocolate sobre el postre completo.
- 5) Sirve con una cuchara.

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

Sirve las galletas rociadas con chocolate en una caja negra con crema batida en un soufflé pequeño y Helado en una taza de pasta con tapa.

ROOT BEER FLOAT



INGREDIENTES		CANTIDAD
TGT Root Beer		1 botella
Helado		2 cucharadas pre-empacadas

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon dos cucharadas de helado en un vaso de medio litro.
- 2) Toma la botella de Root Beersin tapa y el vaso con Helado a la mesa (con una cañita y una cuchara).
- 3) Echa la root beer en el vaso hasta que la espuma llegue al tope, y déjalos en la mesa para que el invitado pueda disfrutar

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

Pon el helado en una taza para pasta con tapa, sirve con una botella de root beer con tapa con un vaso para llevar vacío.

Smith Island Cake



INGREDIENTES

Tarta de Smith Island	1/12 de tarta Smith Island
Crema batida	3 montoncitos
Sirope de Chocolate	12 rallas
Elección de Maryland (MD Locations Only)	1 pico

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Rocía 12 rallas de sirope de chocolate sobre un plato pequeño de aperitivo
- 2) Pon el pedazo en el plato diagonalmente como aparece en la foto.
- 3) Pon 3 montón it's de crema batida en frente de la tarta como se ve en la imagen.
- 4) Inserta el pico de MD en la parte de atrás de la tarta - la cara de la bandera debe estar paralela con la parte de atrás de la tarta (Nada mas en los establecimientos de MD)

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

Sirve la tarta de Smith Island en una caja negra para llevar.

Turtle Cheesecake



INGREDIENTES		CANTIDAD
Turtle Cheesecake		1 pieza
Caramelo		12 rallas (1 oz)

PROCEDIMIENTO.....

1) Rocía 12 rallas de caramelo sobre un plato blanco cuadrado.

1) Con cuidado retira una pieza de la tarta de queso del empaquetado y sirve encima de leo caramelo.