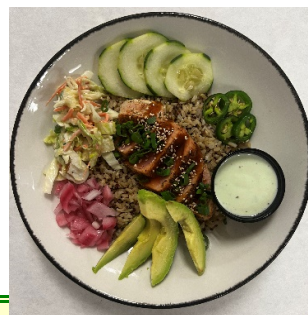


Ahi Tuna Bowl



INGREDIENTES

CANTIDAD

Mezcla de grano	1 pouch
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 tostadas	3 agites
Aguacate	1/4 each
Cebolla roja en escabeche	2 tablespoons
Ensaladilla de wasabi	1/4 cup
Pepino	4 slices
Jalapeño	4 slices
Aderezo de Wasabi	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon la mezcla de granos en el microondas por 90 segundos.
- 2) Cubre el atun el sazon para ennegrecer y sella en los dos lados en aceite de oliva. (1 minuto cada lado cubierto).
- 3) Rebana el atun en 6 piezas y pon en medio del bol de granos. Adereza con glaseado de gengibre y sesamo, cebolleta y semillas de sesamo.
- 4) Pon el aguacate, cebolla roja en escabeche, la ensaladilla de wasabi, pepino y jalapeño al rededor del bol. Empieza a las 6 en punto y ve en direccion a las agujas del reloj.
- 5) Sirve con 2 fl oz del aderezo de wasabi y pepino.

Cajun Chicken Pasta



INGREDIENTES	CANTIDAD
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Pechuga de pollo	1 x 5oz for regular - 2 x 5oz for double
Sazón de ennegrecido	1/2 tsp
Aceite de oliva	1 fl oz
Champiñones	1/2 cup
Tomates picados	1/4 cup
Pasta de macarrón	1- 7 oz bag
Salsa Alfredo Cajun	1- Prep cup (6 fl oz)
Palo de pretzel	1
Sal de Pretzel	1/2 tsp
Cebolleta	2 Tbsp
Parmesano rallado grueso	Black #30 scoop

PROCEDIMIENTO.....

1) Empapa la plancha, con el sustituto de mantequilla. Usando pinzas amarillas (pollo crudo) sazona los dos lados con sazón de ennegrecido y pon el 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

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) Echa aceite de oliva en una superficie limpia de la plancha, añade los champiñones y los tomates. Cocina por un minuto y medio.

3) Cocina una bolsa de pasta y un contenedor de salsa Alfredo en el microondas por un minuto y medio.

4) Rocía un pretzel con agua, agita un poco de sal sobre él. Calienta en el horno por tres minutos hasta estar tostado.

5) Saca la pasta del microondas. Calienta la salsa Alfredo por un minuto adicional y saca la del microondas después. Añade la salsa adentro de la bolsa de pasta, agita vigorosamente has de estar seguro de que toda la pasta está cubierta homogéneamente.

6) Transfiere la pasta de la bolsa al centro de un bol de pasta, asegurándote de sacar todo la salsa de exceso. Esparce los tomates cocinados y los champiñones sobre la pasta con salsa.

7) Corta el pollo a la plancha en tiritas. Sirve amontonados sobre la pasta.

8) Adereza con cebolleta y parmesano sobre la pasta.

9) Saca el pretzel del horno, y usando un cuchillo de serrucho corta y pon de lado a lado en el borde del bol.

Procedimiento para llevar

Sirve completamente puesto en un contenedor para llevar negro con un palo de expreso cortado por la mitad.

Cajun Shrimp Pasta



INGREDIENTES	CANTIDAD
Camarones	8pc para regular - 16pc para doble
Sazón de ennegrecido	1/2 tsp
Aceite de oliva	2 fl oz
Champiñones	1/2 cup
Tomates picados	1/4 cup
Sal de Pretzel	1/2 tsp
Palo de pretzel	1
Pasta de macarrones	1- 7 oz bolsa
Salsa Alfredo Cajun	1- Prep cup (6 fl oz)
Parmesano rallado grueso	Black #30 Scoop
Cebolleta	2 Tbsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Sazona los dos lados de los camarones con sazón ennegrecido.
- 2) Echa un poco de aceite de oliva en la plancha a 350°F y cocina los camarones en aceite por 3 minutos, después gira 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) Echa aceite de oliva en la superficie de la plancha, añade champiñones y despues los tomates. Cocina por 1 minuto y medio y despues combina con los camarones en la plancha.
- 4) Rocía un pretzel con agua, agita un poco de sal sobre él. Calienta en el horno por tres minutos hasta estar tostado.
- 5) Cocina una bolsa de pasta y un contenedor de salsa Alfredo en el microondas por un minuto y medio.
- 6) Saca la pasta del microondas. Calienta la salsa Alfredo por un minuto adicional y saca la del microondas después. Añade la salsa adentro de la bolsa de pasta, agita vigorosamente has de estar seguro de que toda la pasta está cubierta homogéneamente.
- 7) Transfiere la pasta de la bolsa al centro de un bol de pasta, asegurándote de sacar todo la salsa de exceso. Esparce los tomates cocinados y los champiñones sobre la pasta con salsa. Adereza con cebolleta y parmesano sobre la pasta.
- 8) Saca el pretzel del horno, y usando un cuchillo de serrucho corta y pon de lado a lado en el borde del bol.

Procedimiento para llevar

Sirve completo en un bol para llevar con un petzel cortado por la mitad.

Carne Asada Bowl



INGREDIENTES	CANTIDAD
Porción Carne Asada	1 x 5oz
GT sazón	1/2 tsp
Porción de mezcla de granos	1 - 6oz
Frijoles en Salsa Verde	4 oz spoodle drained
Queso Fresco	#30 scoop
Lechuga Arcadian	1/4 oz
Pico de Gallo	2 x 1/8 Cup
Aguacate	1/4 avocado (3 slices)
Cebolla roja en escabeche	2 Tbsp
Cuña de lima	1
Ramita de cilantro	2
Salsa Verde	2 fl oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon una porción de 5oz en la plancha y sazón 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) Cocina la carne asada por 4-5 minutos o hasta que esté completamente cocinada.
- 3) Calienta la mezcla de granos en el microondas por dos minutos y después pon una montaña en el medio del bol de pasta.
- 4) Drena los frijoles negros calientes, pon en el bol a las 3 en punto y después pon los frijoles y queso fresco encima.
- 5) Pon el lado plano del aguacate bocabajo, usando la punta del cuchillo corta rebanadas de 1/4"
- 6) Moviéndote las de la dirección de las manecillas del reloj a las 6 en punto pon el aguacate, después, la cebolla roja en escabeche, la mezcla de cebolla Arcadia, (directamente opuesta, de los frijoles), y pico de gallo al lado de los frijoles.
- 7) Pon la carne asada cocinada encima de los granos en el centro del bol.
- 8) Adereza con una cuña de lima encima del aguacate al lado de los frijoles, y dos ramitas de cilantro encima de la carne asada. Sirve con un soufflé pequeño de salsa verde.

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

Sirve en un bol para llevar con una tapa para la salsa verde y un paquete de cubertería en una bolsa de papel marrón.

Chicken Bacon Ranch Pasta



INGREDIENTES		CANTIDAD
Penne Rigatone		7 onzas
Flores de brócoli		4 oz
Queso de cerveza		6 fl oz
Pollo esmechado		4 oz
Bacon, picado		1/4 cup
Aderezo de Ranch		2 tablespoons
Palo de Pretzel		1 cada uno
Sal de Pretzel		.25 tsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Sella el pollo esmechado en la plancha por 3-4 minutos o hasta que esté dorado y caliente
- 2) Pon una porción de fideos de penne y una porción de brócoli por dos minutos en el microondas
- 3) Transfiere el pollo a un bol de mezcla y añade los fideos de penne y las 6fl oz el queso de cerveza templado. mezcla uniformemente. Transfiere a un bol de pasta para emplatar.
- 4) Por encima de la pasta chorrea 12 rallas de Ranch, después esparce, 1/4 de taza de Bacon, picado uniformemente sobre el plato completo.
- 5) Pon sal en el pretzel y homear hasta templado, corta por la mitad en ángulo y sirve al lado (con los puntos hacia arriba)

Crab Cake Duo



INGREDIENTES		CANTIDAD
Sustituto de mantequilla		1 fl oz
Crab Cake		2 x 4.25oz
Ensaladilla de la casa		2 x 1/4 cup
Papas fritas		6 oz cooked
Cuña de limón		1
GT sazón		1/2 tsp
Salsa Tartar		Small Souffle

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.

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) Llena un soufflé grande con 2 x 1/4c de ensaladilla de la casa y pon en el lado izquierdo de un bol de pasta (9 en punto). Pon un soufflé pequeño de salsa tartar en el lado derecho del bol de pasta (3 en punto)

3) Saca los crab cakes del horno y amontona en la parte inferior del bol (6 en punto). El Crab cake mas presentable debe ser amontonado encima. Pon una cuña de limón en el borde del bol entre los crab cakes y la ensaladilla de la casa.

4) Cocina papas fritas FRESCAS, CALIENTES y en un bol de mezcla sazona con GT sazón y mezcla hasta estar cubierto completamente. Pon dentro del bol de pasta (12 en punto).

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

Sirve en una caja negra con una taza de ensaladilla de la casa on tapa y un soufflé pequeño con salsa tartar. Sirve con dos paquetes de ketchup en una bolsa marrón.

Beer Battered Fish n' Chips



INGREDIENTES	CANTIDAD
Bacalao	3 piezas
Empanado de cebolla	3 oz
Pasta de cerveza	4 oz
Papas fritas	6 oz cocinadas
Old bay	1/2 tsp
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup
Cuña de limón	1
Salsa Tartar	Souflé pequeño

PROCEDIMIENTO.....

2) En una freidora a 350 °F, agita las piezas de pescado de adelante hacia atrás en el aceite y con cuidado dejalas caer dentro del aceite caliente en la cesta que ya está dentro. Cocina por 5 a 6 minutos, asegurándote de que no se pegan los unos a los otros, o que no se pegan al fondo de la cesta y asegurándote 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) En una cesta negra forrada, centra las papas fritas a sonadas en medio y pon el pescado encima. Rocía el pescado con un poco de Old Bay.

4) Sirve con un souflé pequeño de salsa Tartar, con una cuña de limón y un souflé grande de ensaladilla de la casa al lado.

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

Sirve en una caja grande sobre las papas fritas, la ensaladilla de la casa en una taza de pasta con tapa y en un souflé pequeño la salsa tartar. Siguen un paquete de cubertería y dos paquetitos de ketchup en una bolsa de papel marrón.

Hand Breaded Chicken Tender Basket



INGREDIENTES	CANTIDAD
Tiras de pollo	5
Empanado de cebolla	4 oz
Mix Mojado	6 fl oz
Papas fritas	6 oz cocinado
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 de taza
Salsa Específica	Souffle grande

PROCEDIMIENTO.....

1) Individualmente moja 5 tiras de pollo en empanado, en el mix mojado, y otra vez al 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 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 con papel sobre papas fritas, y con una guarnición al lado de ensaladilla casera

4) Sirve con un soufflé grande con la salsa seleccionada

EMPAQUETADO PARA LLEVAR (Servido con todas las guarniciones y una menu para llevar)

Sirve en un contenedor negro con las tiras de pollo sobre las papas fritas. La ensaladilla casera va en una raza para pasta con tapa y la salsa seleccionada en un soufflé grande con tapa. Sirve con un paquete de cubertería y dos paquetitos de ketchup en una bolsa de papel marrón.



Hog Hammers Feast



INGREDIENTES	CANTIDAD
Hog Hammers	3
Sustituto de mantequilla	1 fl oz
Smoky BBQ (Basted)	3 fl oz
Cañitas o popotes de cebolla	1 oz
Papas fritas	4 oz cocinadas
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup
Smoky BBQ	Souflé pequeño

PROCEDIMIENTO.....

1) Pon los hammers en un forro para Daily y pon el microondas, calienta por 30 segundos y después saca del microondas

2) Empapa el área de la plancha con sustituto de mantequilla. Cocina los hog hammers en la parrilla de carbonizado, girando una vez, por aproximadamente ocho minutos, o sea que alcanzan temperatura interna de 145 °F. Pon salsa Smoky BBQ a medida que lo cocinas.

CCP: el cerdo de alcanzar una temperatura interna de 145°F por 15 seconds. Desecha si ha estado entre 41 °F y 135 °F por más de dos horas. ~ TGT HACCP Plan

3) Pon las papas fritas, asonadas en la parte derecha inferior de la cesta, y pon las cañitas o popotes de cebolla en la esquina izquierda de la cesta.

4) Pon los hog hammer con el hueso mirando hacia arriba, en la forma de un triángulo sobre las cañitas o popotes de cebolla.

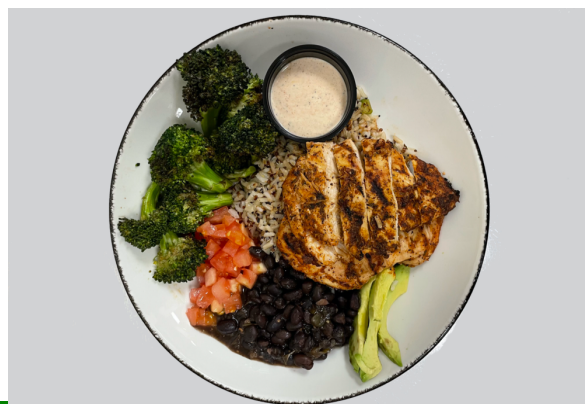
5) Sirve con un souflé pequeño de Smoky BBQ, un souflé grande de ensaladilla de la casa, y una toallita húmeda puesta en la mesa.

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

Sirve en una caja para llevar con Hammers sobre las papas fritas, ensaladilla de la casa en una taza de pasta con tapa y en un souflé pequeño salsa Smoky BBQ. Sirve con un paquete de cubtería, una toallita húmeda y dos paquetes de ketchup en una bolsa de papel marrón.



NOLA Chicken Bowl



INGREDIENTES	CANTIDAD
Pechuga de pollo	2
Mezcla de sazón cajún	2 fl oz
Mezcla de granos	1- 6oz porción
Brócoli sofrito	4 oz
Aguacate	1/4 aguacate, (3 rodajas,)
Tomate picado	1/4 cup tomate, picado
Frijoles negros en salsa verde	4 oz drenados
Ranch de cajún	2 fl oz

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, sazona con la mezcla de sazón, cajún y cocina por cuatro minutos más o hasta que alcanza la temperatura interna de 165 °F cuando termines de cocinar, haz lo mismo en el otro lado de la pechuga de pollo.

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 mezcla de granos en microondas por dos minutos y pon el montón en medio del bol de pasta.

3) Pon 1/4 de taza de tomates a las 12 en punto

4) Echa una porción de brócoli en una plancha a 350°. Sazona con GT sazón, añade agua y cubre. Cocina por un minuto y después pon en un bol en la posición de 1 en punto.

5) Drena los frijoles negros y ponlos en la posición de 11 en punto

6) Pon la cara plana del aguacate, mirando hacia abajo, usando la punta de un cuchillo, haz rodajas de 1/4". Pon el aguacate en la posición de 9 en punto

7) Rebanar el pollo en 6 a 7 piezas. Posiciona las piezas, una encima de la otra como se muestra en la imagen.

8) Pon un soufflé pequeño con Ranch de cajún a las 3 en punto.

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

Sirven una caja negra con tapa y con el aderezo Ranch de cajún y un paquete de cubertería en una bolsa de papel marrón.

Shrimp Basket



INGREDIENTES	CANTIDAD
Camarones, pelados	6
Papas	6 oz por peso cocinadas
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup
Cuña de limón	1
Salsa cocktail	souflé pequeños
Empanado de cebolla	3 oz
Pasta de cerveza	4 oz

PROCEDIMIENTO.....

1) Individualmente moja 6 camarones en el empanado para pescado, moja en el mix mojado, y de nuevo en el empanado para pescado.

2) En una freidora 350 °F, con cuidado. Deja caer los camarones dentro de una cesta ya bajada en el aceite. cocinan los camarones por cuatro minutos, asegurándote de que no se pegan los unos a los otros o al fondo de la cesta y asegurándose de que alcanzan 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) En una cesta negra forrada, centra las papas fritas en la mitad de la cesta y pon los camarones encima de los papas

4) Sirve un souflé pequeño con salsa cocktail, una cuña de limón y en un souflé grande con ensaladilla de la casa en la cesta.

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

Sirve en una caja negra con camarones sobre la ensaladilla de la casa en una taza para pasta con tapa para la salsa cocktail. Sirve con un paquete de cubertería y dos paquetitos de ketchup en una bolsa marrón.