

Buffalo Chicken Dip 1/2 Batch

INGREDIENTES		CANTIDAD
Queso Cheddar rallado		4 oz
Pollo Esmechado		12 oz
Salsa Picante (Medio Picante)		8 fl oz
Aderezo de Ranch		8 fl oz
Queso Crema		1.5 libras
PROCEDIMIENTO.....		
1) Asegúrate de que el queso crema está a temperatura ambiente para facilitar la mezcla.		
2) Mezcla todos los ingredientes uniformemente.		
3) Haz porciones de 6oz, pesándolas para certificar.		

Vida Util 3 días sirve 18 Porciones

Buffalo Chicken Dip

INGREDIENTES		CANTIDAD
Queso Cheddar rallado		8 oz
Pollo Esmechado		24 oz
Salsa Picante (Medio Picante)		16 fl oz
Aderezo de Ranch		16 fl oz
Queso Crema		3 libras
PROCEDIMIENTO.....		
1) Asegúrate de que el queso crema está a temperatura ambiente para facilitar la mezcla.		
2) Mezcla todos los ingredientes uniformemente.		
3) Haz porciones de 6oz, pesándolas para certificar.		

Vida Util 3 días sirve 18 Porciones

Ahi Tuna Cooking Procedure

INGREDIENTES		CANTIDAD
Bistec de atún		1

PROCEDIMIENTO.....

1) Sazona ligeramente el atún por los dos lados con sasonamiento de ennegrecido.



2) En una plancha pon una cuchara sopera de aceite, tapa y cocina el atún por un minuto en cada lado.



3) Rebana el atún en 6 piezas



Broccoli

INGREDIENTES		CANTIDAD
Brocoli fresco		4 oz
GT sazón		Pizca
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon una porción en microondas por un minuto. Saca el brócoli en el microondas y ponlo en un plato de fruta.		
2) Sazona con GT sazón, pon en un plato de fruta encima de una servilleta de bebida en un plato pequeño cuadrado.		
EMPAQUETADO PARA LLEVAR		
Sirve en una taza de pasta con tapa.		

APPLE SLICES

INGREDIENTES		CANTIDAD
Rodajas de manzana		6 rodajas

PROCEDIMIENTO.....

1) Sirve en un plato de fruta con una servilleta de bebidas sobre un plato cuadrado.

Nota: Si la guarnición especificada en una orden de plato entrante, son dos artículos, los dos deben ser servidos en el plato con el entra

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

Pon las rodajas de manzana en una taza para pasta con tapa y sirve en una bolsa marrón.

AVOCADO

INGREDIENTES		CANTIDAD
Aguacate		1
PROCEDIMIENTO.....		
1) Corta el aguacate por la mitad. Usando un cuchillo de chef, haz una incisión a lo largo hasta llegar a la semilla.		
2) Rota el aguacate, manteniendo el cuchillo firme, para cortar alrededor de la semilla. Gira las dos mitades para separarlas, después saca y desecha la semilla.		
3) Usa una cuchara para aflojar la piel alrededor de la carne del aguacate y saca la carne entera para almacenar la cubierta en la línea de cocina.		
4) Marca, fecha, inicial y almacena en el refrigerador.		

Vida útil:
1 day

BACON

INGREDIENTES	CANTIDAD
Bandeja de Bacon	Par

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Enciende el horno a 425°.
- 2) Pon 3 capas de Bacon por bandeja. "Levanta" ligeramente cada capa como se muestra en la imagen 1.
- 3) Pon en un horno caliente por 6 minutos, rota las bandejas y cocina por unos 6 minutos. Revisa el Bacon para asegurarte que estaba completamente cocinado, crujiente, pero todavía flexible, si no cocina por otros 1-2 minutos más. Image 2
- 4) Saca el Bacon del horno y ponlo en una estante de descongelado por cinco minutos. Image 3
- 5) Quita el bacon del papel de hornear usando guantes y separando las tiras a mano, para después ponerlo en una bandeja con rejilla. Image 4&5

PREPARACIÓN DE SERVICIO - Bacon Picado

INGREDIENTES	CANTIDAD
Bacon preparado	Par

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Una tabla de cortar marrón Pica, el Bacon en piezas de 1/4"
- 2) Almacena en un contenedor marcado con tapa.

Image 1



Image 2



Image 3



Image 4



Image 5



Vida útil:
2 days

BANGIN' BBQ SAUCE

Yields approximately 104 fl oz

INGREDIENTES		CANTIDAD
Salsa Smoky BBQ		3 Quarts
Salsa Blazing Hot		1 Cup
PROCEDIMIENTO.....		

1) En un bol de mezclar grande, combina todos los ingredientes y mezcla uniformemente.

2) Almacena en un contenedor de galón limpio.

3) Marca, punto del día, fecha, iniciales y almacena apropiadamente.

Vida útil:

7 días

BEER BATTER FOR FISH

INGREDIENTES		CANTIDAD
Empanado de cebolla		2 qts
Yuengling Lager		2.25 qts

PROCEDIMIENTO.....	
1) En un bol de mezclar grande, combina los dos ingredientes con un batidor de mano.	
2) Almacena en un contenedor limpio reposado en jn baño de hielo.	
3) Añade más cerveza si dicha se vuelve muy espesa durante el servicio. Desecha después de cada turno.	

Vida útil:

1 día

HEATING of BEER CHEESE SAUCE

SACA - 5 lb

INGREDIENTES		CANTIDAD
Salsa de queso de cerveza		1 bolsa

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pon la bolsa de salsa de queso de cerveza en agua hirviendo y calienta durante 15-20 minutos (35 minutos, si están congeladas)
- 2) Echa la salsa de queso en una bandeja y mantén en la mesa de vapor manteniendo una temperatura interna de 155°F

Para mantener:

Mantén en la mesa de vapor, asegurándote de mantener una temperatura interna de 155°.

Para refrigerar:

Echa el resto de la salsa de queso en un contenedor lexan y cubre firmemente. Almacena en el area correcta del refrigerador.

Para recalentar:

Echa el queso refrigerado en una olla de caldo y recalienta, mezclando ocasionalmente, hasta que la temperatura interna alcance los 155° . Después echa el queso en una bandeja y mantén en la mesa de vapor manteniendo una temperatura interna de 155°.

Vida útil:

7 dias

SALSA VERDE BLACK BEANS

Receta para Lote

INGREDIENTES	CANTIDAD
Frijoles negros	2- 15 oz Cans
Salsa Verde	1 1/2 Cups
Agua	1 1/2 Cups

PROCEDIMIENTO.....

1) Combina los ingredientes y mezcla. Transfiere a un contenedor cambro, cubre, marca, pon fecha y almacena en el refrigerador.

Para calentar o recalentar:

2) Transfiere la cantidad necesaria a una olla mediana, cocina sobre fuego medio o hasta que los frijoles se ponga a hervir.

3) Retira del fuego inmediatamente, transfiere a una bandeja de 9 o 16 y mantén caliente en la mesa de vapor.

Vida útil:
5 días

Broccoli

INGREDIENTES		CANTIDAD
Brócoli fresco		4 oz
Mantequilla de ajo		1/2 teaspoon
GT Sazón		Dash

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Porciona el brócoli en porciones de 4oz
- 2) Añade 1/2 teaspoon mantequilla de ajo a cada bolsa de porción de brócoli. Marca y almacena en el refrigerador de entrada.

EMPAQUETADO PARA LLEVAR

Sirve en una taza para pasta con tapa.

BRUSSEL SPROUTS

INGREDIENTES		CANTIDAD
Coles de Bruselas, por la mitad		5 lb bag
PROCEDIMIENTO.....		
1) Mide y porciones 9oz (por peso) de coles de Bruselas en bolsas de preparado.		
2) Label, date, initial and store in refrigeration.		

Vida útil:
3 días

CAJUN ALFREDO SAUCE

BATCH SAUCE RECIPE (Yields approximately 12 orders)

INGREDIENTES	CANTIDAD
Salsa Alfredo descongelada	1- 5 lb bag
Sazón de ennegrecido	2 Tbsp
Base de Chipotle	1 tsp

PROCEDIMIENTO.....

Preparación de la salsa:

- 1) En un bol grande de mezclar, combinan los ingredientes y usando un batidor de mano, mezcla uniformemente.
- 2) Transfiere a un cambro de plástico, cubre, marca y almacena en el refrigerador.

Receta por porción

INGREDIENTES	CANTIDAD
Cajun Alfredo	6 oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Usando un cucharón de 2oz, echa 3 cucharones en una taza de sopa para llevar y cubre firmemente.
- 2) Marca y almacena en el refrigerador.

Vida útil:
4 días

CAJUN RANCH

INGREDIENTES		CANTIDAD
Aderezo Ranch		16 Cups
Sazón de ennegrecido		1 Cup

HALF BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Aderezo Ranch		8 Cups
Sazón de ennegrecido		1/2 Cup

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol de mezclar, combina todos los ingredientes y bate a mano uniformemente.
- 2) Almacena en un contenedor cubierto firmemente, marca y. El día.

Vida útil:

7 días

CAJUN SEASONING MIXTURE

BATCH SAUCE RECIPE (Yields a 1/9 pan)

INGREDIENTES		CANTIDAD
Agua		2 Cups
Sazón de ennegrecido		1 Cup
PROCEDIMIENTO.....		
Preparación de la salsa:		
1) En un bol de mezclar, combina todos los ingredientes y bate a mano uniformemente.		
2) Transfiere a una bandeja de ninth, y almacena cerca de la plancha para el servicio.		

Vida útil:
Cada turno

CAROLINA GOLD

FULL BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Carolina Gold		2 quarts
Mostaza Bavaria		2 Cups

1/2 BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Carolina Gold		1 quart
Mostaza Bavaria		1 Cup

PROCEDIMIENTO.....

1) En un contenedor cambro , añade todos los ingredientes y mezcla uniformemente
2) Marca, fecha e inicial, y almacena en el refrigerador.

Vida útil:
7 Días

CHICKEN STRIPS

Por favor, nota:

** Asegúrate de siempre empezar con una tabla de cortar utensilios y equipamiento limpios y desinfectados.*

** Asegúrate de limpiar y desinfectar todas las áreas, utensilios y equipamiento usado una vez la tarea esté completa.*

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

Tiras de pollo crudas	Par
-----------------------	-----

PROCEDIMIENTO.....

1) En una tabla de cortar amarilla, limpia y desinfectada, divide una tira de pollo cruda por la mitad completamente a lo largo. Asegúrate de cortar de manera uniforme de norte a sur.
2) Almacena en un contenedor de Quart cubierto firmemente.
5) Marca, punto del día, fecha, inicial y almacén apropiadamente.

Vida útil:

2 días

Cilantro Prep

INGREDIENTES		CANTIDAD
Cilantro		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Llena una bandeja de 1/9th con agua y mantener frío en la línea.
2) Pon los ramos de cilantro en la bandeja, manteniendo las hojas fuera.
3) Cuando lo necesites para una receta, nada más quita las hojas directamente del racimo a mano.

Vida útil:
Cada turno

CHIPOTLE HONEY MUSTARD

Vida útil: 7 Días

HALF BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mostaza de miel	4 Cups or 1 Quart
Base de Chipotle	3 Tbsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol, mezclar grande, combinan los dos ingredientes y mezcla uniformemente con un batidor de mano.
- 2) Almacena en el refrigerador en un contenedor cubierto firmemente y Con marca.

FULL BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mostaza de miel	8 Cups or 2 Quarts
Base de Chipotle	6 Tbsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol, mezclar grande, combinan los dos ingredientes y mezcla uniformemente con un batidor de mano.
- 2) Almacena en el refrigerador en un contenedor cubierto firmemente y marca.

CLIPPED CHICKEN

Por favor, nota:

* Asegúrate de siempre empezar con una tabla de cortar utensilios y equipamiento limpios y desinfectados.

* Asegúrate de limpiar y desinfectar todas las áreas, utensilios y equipamiento usado una vez la tarea esté completa.

INGREDIENTES	CANTIDAD
Tiras de pollo cruda	Par
Sustituto de mantequilla	2 fl oz
GT Sazón	

PROCEDIMIENTO.....

1) Esparce el sustituto de mantequilla en una bandeja plana. Pon los tiras de pollo crudas separadas aproximadamente 2" en la bandeja.

2) Homea en un horno de convección a 425 °F por 13 minutos. Rota la bandeja a mitad. El pollo está hecho una vez que alcanzar una 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

3) Corta cada pieza de pollo cocinado en piezas de 1/4".

4) Envuelve firmemente en porciones de 4 oz.

5) Marca, con todo el día, fecha, inicial, y almacena apropiadamente

Vida útil:

3 días

Crab Cakes

Yield = 10, 4.25 oz Crab Cakes

Por favor, nota: Durante el proceso de preparación es MUY importante que te asegures de sacar la carne de cangrejo cuidadosamente, asegurándose de quitar todas las partículas de cáscara y otros sedimentos , mientras tomas gran cautela de no romper las piezas grandes de carne de cangrejo, y manteniendo el efecto "lumpy" del producto. Crab cakes se deben hacer a diario frescas.

BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carne de cangrejo Jumbo Lump	1 lb
Carne de cangrejo Lump	1 lb
Mayonesa	6 Tbsp
Old Bay	1 1/2 Tbsp
Mostaza amarilla	1 1/2 tsp
Huevos, grandes frescos	2
Ritz Cracker en pedazos	1 Cup
Salsa Worcestershire	1 tsp
Jugo de limón fresco	1 tsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Añade la carne de cangrejo lump nada más al bol de mezcla.
- 2)Utilizando las tazas y cucharadas apropiadas,, añade la mayonesa, la mostaza,la salsa worcestershire y el limon. Rompe dos huevos en la mezcla. Suavemente dobla usando una espátula de silicona para mezclar un uniformemente.
- 3) Aplasta las Ritz Crackers hasta que sean bien finas. Añade la mitad de una taza de galletas trituradas y dobla uniformemente de manera suave.
- 4) Añade la otra media taza de galletas, trituradas para mezclar con el Old Bay și, dobla de nuevo para distribuirlo uniforme mente.
- 5) Con cuidado añade la carne de cangrejo jumbo Lump. Asegurándose de no romper los grumos.
- 6) Forra una bandeja de Hotel de 2" con un forro de deliz
- 7) Utilizando un peso digital y usando guantes, SUAVEMENTE forma cada crab cake para pesar 4.25 oz. Crab cakes deben ser aproximadamente 1.25in - 1.5in.
- 8) Pon las cakes en una bandeja llana de 2" y cubre con papel de plástico firmemente dos veces. Marca, punto del día, iniciales y refrigera inmediatamente.

Vida útil:
2 días

Crab Dip

Saca = 34 5oz porciones

Por favor, nota: Durante el proceso de preparación es MUY importante que que te asegures de sacar la carne de cangrejo cuidadosamente, asegurándose de quitar todas las partículas de cáscara y otros sedimentos , mientras tomas gran cautela de no romper las piezas grandes de carne de cangrejo, y manteniendo el efecto "lumpy" del producto

INGREDIENTES	CANTIDAD
Queso crema	2 3lb bloques (6 lbs total)
Mayonesa Heavy Duty	2 cups
Salsa picante	2 TBSP
Old Bay	3 TBSP
Polvo de ajo	4 tsp
Salsa Worcestershire	2 tsp
Carne de cangrejo Deluxe	4 lbs limpia

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Sobre fuego lento, combina el queso crema, la mayonesa, la Salsa picante, old bay, polvo de ajo y salsa worcestershire en una olla grande.
- 2) Remueve frecuentemente hasta que el queso crema se haya derretido y todos los ingredientes están mezclados uniformemente.
- 3) Añade la carne de cangrejo y dobla hasta que esté completamente distribuida.
- 4) Marca, punto del día, fecha, inicial y almacena apropiadamente.

Notas Adicionales: enfría, después aspersiones cómo está descrito abajo.

SERVICE PREP - Crab Dip portion

INGREDIENTES	CANTIDAD
Porción Dip de cangrejo	5 oz
Porción Dip de cangrejo	2 oz

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Scoop dip en una bolsa de posición, pesa para verificar la cantidad.
- 2) Fecha, iniciales y almacena en el refrigerador.

SERVICE PREP - Sandwich & Entrée portion

INGREDIENTES	CANTIDAD
Porción Dip de cangrejo	1 gray handled #16 disher

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Use one #16 disher to prep crabby melt sandwiches. Usa un #16 fisher para preparar sandwiches de cangrejo derretido.
- 2) Marca y almacena apropiadamente.

Vida útil:
3 días

SLICED CUCUMBER

INGREDIENTES		CANTIDAD
Pepino entero		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Quita 3" de cada extremo de el pepino. Reserva para picar.
2) Pela la piel de todos los lados del pepino, dejando 4, 3/4" rayas, a lo largo.
3) Usando un rebanador Nemco slicer, pon la línea en 2 y después pon el pepino en el rebanador. Procede a rebanar el pepino.
4) Almacena separadamente en un contenedor cerrado firmemente con marca y fecha

Vida útil:

2 días

DELI LINER FOLDING

INGREDIENTES		CANTIDAD
Deli Liner/Forro		1

PROCEDIMIENTO.....	
1) En una mesa limpia, pon un forro con el logo de The Turtle bocabajo y las esquinas a 12, 3,6 y 9.	
2) Agarra la esquina 6 y dobla a 12, como se enseña en la figura A.	
3) Agarra la esquina 3 y dobla a 9, como se enseñan la figura B.	
4) Agarra el forro y pon la esquina inferior desde la figura B en el fondo del cono de metal.	
5) Agarra una de las capas de afuera del forro y empuja las otras tres hacia el otro lado para crear un bolsillo como se enseña en la figura C.	

Figure A

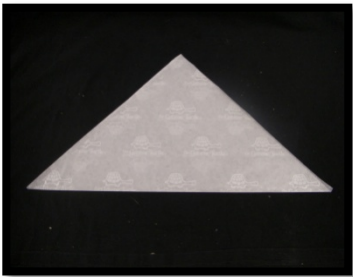


Figure B

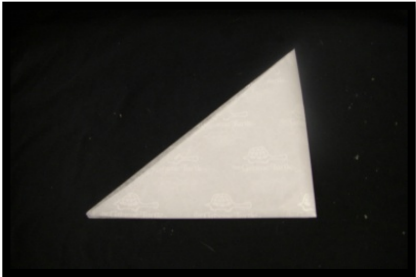
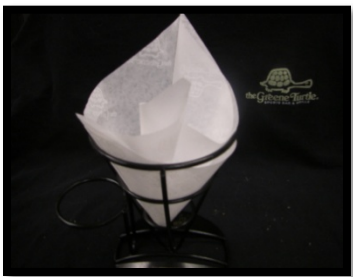


Figure C



Diced Yellow Onion

INGREDIENTES		CANTIDAD
Sliced Yellow Onion		Par
PROCEDIMIENTO.....		
1) Usando un picador manual de 3/8 ", pica 3 — 4 rodajas de cebolla amarilla al mismo tiempo. Continúa picando hasta que alcances tu par.		
2) Almacena en un contenedor cubierto firmemente.		

Vida útil:
2 días

TOMATE PICADO

INGREDIENTES		CANTIDAD
Tomate en rodajas		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Usando un picador manual de 3/8 ", pica 3-4 rodajas de tomate al mismo tiempo. Continúa aplicando hasta que llegues al Par.
2) Almacena en un contenedor cubierto firmemente.

Vida útil:

2 días

Guacamole

FULL BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Aguacate	4	
Lima (exprimida)	1	
GT Sazón	2 tsp	

1/2 BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Aguacate	2	
Lima (exprimida)	Half a lime	
GT Sazón	1 tsp	

PROCEDIMIENTO.....

1) Corta un abogado maduro por la mitad. Utilizado un cuchillo de chef, haz una incisión en el aguacate a lo largo hasta que sientas el cuchillo llegar a la semilla.
2) Rota el aguacate, manteniendo el cuchillo fijo, para hacer un corte alrededor de la semilla completa. Girar las dos mitades para separarlas, después saca y tira la semilla.
3) Usa una cuchara para aflojar la piel todo alrededor, saca la carne entera y añade a un bol de mezcla.
4) Usando en exprimidor de mano, exprime la lima en el bol y añade la sazón.
5) Usando un tenedor, combina hasta que nada más queden grumos pequeños.
4) Transfiere a un cambro, cubre, marca, fecha, inicial y almacena en el refrigerador.

Vida útil:

1 día

Grain Blend Prep v2

INGREDIENTES		CANTIDAD
Mezcla de granos		1 pouch
Mantequilla de ajo		1/2 cup
GT sazón		4 Tbsp
Agua caliente de la máquina de café		2 Quarts
PROCEDIMIENTO.....		
1) Añade los siguientes ingredientes en orden a una bandeja de Hotel de tamaño completo: granos, GT sazón, mantequilla, de ajo, y agua caliente		
2) Remueve hasta que la mantequilla de ajo se haya derretido completamente.		
3) Cubre firmemente con papel de aluminio y hornear por 35 minutos en un horno de convección a 425 °F o hasta que toda el agua sea absorbida y los granos estén suaves		
4) Enfría en el refrigerador de entrada en una bandeja de enfríe rápido.		
5) En bolsas de porción, Porciona 6oz		

Vida útil- 4 días

House Slaw Prep

BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Repollo rallado	5lb	
Zanahorias ralladas	10 oz	
Sweet Vidalia Dressing	1 cup	
Vinagre blanco	1/4 cup	
Mayo	1/4 cup	
Old Bay	1.5 tsp	
GT sazón	2 tsp	

HALF BATCH RECIPE

INGREDIENTES		CANTIDAD
Repollo rallado	2.5lb	
Zanahorias ralladas	5 oz	
Sweet Vidalia Dressing	1/2 cup	
Vinagre blanco	2 Tbsp	
Mayo	2 Tbsp	
Old Bay	3/4 tsp	
GT sazón	1 tsp	

PROCEDIMIENTO.....

2) Añade Old Bay y GT sazón, y mezcla uniformemente.
3) Añade el repollo y las zanahorias, y mézclalo todo con tus manos usando guantes.
4) Almacena en un contenedor de galón limpio.
5) Marca, punto de día, fecha, iniciales y almacena en el refrigerador.

Vida útil:
2 días

Lime Crema

Saca: 9 porciones

INGREDIENTES		CANTIDAD
Crema agria		1 Cup
Jugo de lima exprimido fresco.		1.5 Tbsp
Agua		1.5 Tbsp
PROCEDIMIENTO.....		
1) Añade todos los ingredientes a un bol de mezclar y usa un batidor de mano para mezclar vigorosamente.		
2) Transfiere a una botella de salsa y marca apropiadamente.		

Vida útil: 3 días

LUMP CRAB PORTION

Saca = 40/ 0.4oz porciones

Por favor, nota: Durante el proceso de preparación es MUY importante que te asegures de sacar la carne de cangrejo cuidadosamente, asegurándose de quitar todas las partículas de cáscara y otros sedimentos, mientras tomas gran cautela de no romper las piezas grandes de carne de cangrejo, y manteniendo el efecto "lumpy" del producto

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carne de cangrejo "lumpy"	1 LB

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Porciona 0.4oz de carne de cangrejo en un soufflé pequeño y usa la tapa apropiada.
- 2) Marca, punto de día, iniciales y almacén en el refrigerador.

Vida útil:
3 días

KIDS MAC & CHEESE & SIDE MAC & CHEESE

BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Macarrones con queso Descongelado	5 lb bag

PROCEDIMIENTO.....

1) Saca una bolsa descongelada de macarrones con queso ya preparados y vacía su contenido dentro de un bol grande de mezcla.
2) Porción al 10 oz en una bolsa de preparado.
3) Almacena en el refrigerador.

Vida útil:
7 días

Pasta

INGREDIENTES		CANTIDAD
Penne Pasta		1 bolsa

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Por Siona la pasta congelada en una bolsa transparente de porciones de 7 oz.
- 2) Pon las porciones preparadas en el contenedor apropiado y marca.
- 3) Permite que las porciones de pasta preparadas se descongelen en el refrigerador antes de usar.

Vida útil:
3 días

Diced Pickled Red Onion

INGREDIENTES		CANTIDAD
Cebolla roja rebanada		1 quart
Vinagre blanco		2 Cups
Agua templada		4 Cups
Azúcar		1/4 Cup
Sal		2 Tbsp
PROCEDIMIENTO.....		
1) Combina el vinagre, el agua el azúcar y la sal en un bol de mezcla. Mezcla todo hasta que la sal y azúcar estén completamente disueltos.		
2) Pon las cebollas en un contenedor de cuarto, echa la mezcla de vinagre. Son las cebollas, asegurando de que estamos completamente sumergidas.		
3) Cubre firmemente con una tapa y almacena en el refrigerador por mínimo de 12 horas.		
4) Una vez las cebollas hayan remojado en escabeche, pica usando un picador, marca y almacena.		

Shelf Life:
4 days

PICO DE GALLO

BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Tomates picados	2 Quarts
Cebolla roja, picada	2 Cups
Jalapeños	2 pimientos
Cilantro picado	1 Cup
Kosher Salt	2 tsp
Pimienta negra	2 tsp
Jugo de Lima fresco	Jugo de 6 limas

1/2 BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Tomates picados	1 Quart
Cebolla roja, picada	1 Cup
Jalapeños	1 pimiento
Cilantro picado	1/2 Cup
Kosher Salt	1 tsp
Pimienta negra	1 tsp
Jugo de Lima fresco	Jugo de 3 limas

PROCEDIMIENTO.....



- 1) Usando cualquier vegetal usado del día anterior; pica, tomates, cebolla roja, y jalapeños y añade a una bandeja media o entera.
- 2) Pica el cilantro bien fino, mide y añade a la bandeja.
- 3) Mide la sal y la pimienta negra y añade a la bandeja.
- 4) Corta cada lima por la mitad y sácale el jugo adentro de la bandeja.
- 5) Usando tus manos con guantes, mezcla todos los ingredientes adentro de la bandeja
- 6) Transfiere a un contenedor cambro, marca, punto del día, iniciales, cubre firmemente y almacena en el refrigerador.

Vida útil:

3 días

Pork Belly Cutting Procedure



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tira de Pork Belly	1	
PROCEDIMIENTO.....		
1) toma la tira de Pork belly y córtala en tres.		
2) Corta a lo largo piezas de 1/4 "		
3) Porciona en cuatro piezas.		
Cada tercera pieza debe tener 8 - 1 oz rodajas. puede sacar seis porciones.		

Pulled Pork Prep

INGREDIENTES		CANTIDAD
Pulled Pork		1 bolsa (descongelada)
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon el cerdo descongelado en una bandeja de Hotel y empieza despedazado.		
2) Pesa porciones de 2.5oz individuales en bolsas de porción. Cuando estés seleccionando el cerdo, trata de tener una distribución igualitaria de grasa, partes exteriores oscuras y el cerdo restante.		
3) Pon todas las porciones en una bandeja de tamaño apropiada, marca y almacena apropiadamente.		

Vida util: 5 dias

RANCH DRESSING

FULL BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Paquete de Ranch	4
Mayonesa	2 gallons
Buttermilk	2 gallons

1/2 BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Paquete de Ranch	2
Mayonesa	1 gallon
Buttermilk	1 gallon

PROCEDIMIENTO.....

- 1) en un contenedor cambro , añade todos los ingredientes y mezcla uniformemente.
- 2) Label and date container and store in refrigeration. Marca y pon fecha en el contenedor y almacenarlo en el refrigerador.

Vida útil:
7 días

RED ONION

INGREDIENTES		CANTIDAD
Cebolla roja entera		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Quita 3/4 de cada extremo de la cebolla. Pela la piel exterior.
3) Usando un rebanador Nemco, ponlo al número dos y posiciona la cebolla en el rebanador. Procede rebanar la cebolla.
3) Almacena en el contenedor apropiado. Marca con fecha iniciales

Vida útil :

2 días

ROCKFISH BITES

Make to par

INGREDIENTES		CANTIDAD
Rockfish		1- 5 oz portion
PROCEDIMIENTO.....		
1) Image 1: corta el pescado por la mitad uniformemente.		
2) Image 2: corta las dos piezas por la mitad.		
3) Image 3: corta cada pieza por la mitad otra vez		
4) Image 4: corta cada pieza por la mitad de nuevo a tener 16 piezas.		
5) Porciona 16 piezas para Rockfish Bites y ocho piezas para Rockfish Po' Boy.		

Notas: cada corte está marcado en rojo.

Image 1

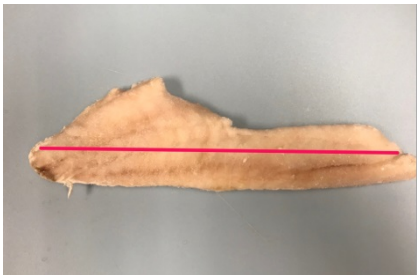


Image 2

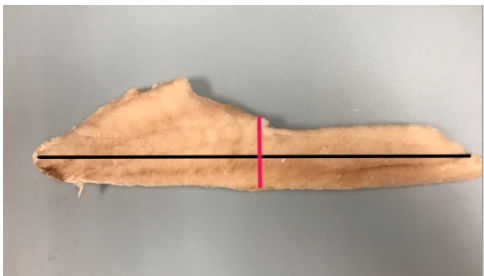


Image3

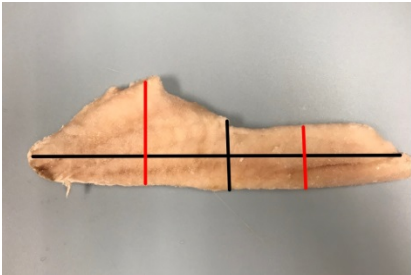
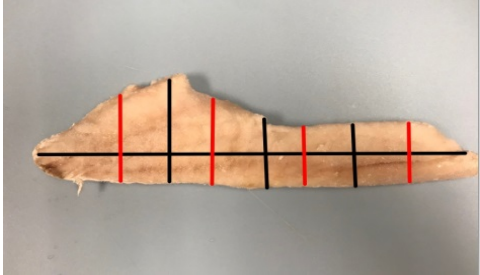


Image 4



Vida útil :
2 días

ADD A SIDE

French Fries		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
French Fries o papas fritas.	4 oz	Cocinadas pesadas	oz Cocinadas pesada
GT Sazón	Approx 1 tsp		Approx 2 tsp
PROCEDURE.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en un sujetador al lado de la comida		En una cesta negra forrada

Tater Tots		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Tater Tots	7oz	congelado	7oz congelado
GT Sazón	Approx 1 tsp		Approx 1 tsp
PROCEDURE.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en un sujetador al lado de la comida		En una cesta negra forrada

Grain Blend		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Mezcla de granos	6 oz		6 oz
PROCEDURE.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en un plato de fruta al lado del sandwich, hamburguesa o wrap		En un plato de fruta, en un plato al lado

House slaw		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Ensaladilla de la casa	2 x 1/4 cup		2 x 1/4 cup
PROCEDURE.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en un plato para fruta al lado de la comida		En un plato de fruta, en un plato al lado

Onion Straws		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Thinly sliced Yellow Onion Rings (soaked in water)	3 oz		3 oz
Onion Breader	1 oz		1 oz
PROCEDURE.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado de la comida		Es una cesta redonda forrada

Continued on next page....

Roasted Broccoli

Substitution

Add-on or Side

INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Porción de brócoli asado	4 oz	4 oz
PROCEDIMIENTO....		
Sirve encima/dentro de...	Pon en un plato de fruta al lado de la comida.	En un plato de fruta, en un plato al lado

Mac & Cheese	Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Mac & Cheese	Porción (10 oz pesadas)	Porción (10 oz pesada)
PROCEDIMIENTO....		
Sirve encima/dentro de...	En una sartén con una cesta forrada en un plato al lado	En una sartén, en un plato al lado

Sweet Potato Fries	Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
Sweet Potato Fries o o batatas fritas.	6 oz Crudas pesadas	6 oz Crudas pesadas
GT Sazón	.1 oz	.1 oz
PROCEDIMIENTO....		
Sirve encima/dentro de...	Pon en un sujetador al lado de la comida	En una cesta negra forrada

Crab Fries	Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
French Fries o papas fritas.	4 oz Cocinadas pesadas	oz Cocinadas pesada
GT Sazón	Approx 1 tsp	Approx 1 tsp
Dip de cangrejo	2 oz portion	2 oz portion
Old Bay	.1 oz	.1 oz
PROCEDIMIENTO....		
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado de la comida	En un plato al lado

Beer Cheese & Bacon Fries	Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES	CANTIDAD	CANTIDAD
French Fries o papas fritas.	4 oz Cocinadas pesadas	oz Cocinadas pesada
GT sazón	Approx 1 tsp	Approx 1 tsp
Queso de cerveza	2 oz Ladle	2 oz Ladle
Bacon picado	1/4 Cup	1/4 Cup
PROCEDIMIENTO....		
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado de la comida	En un plato al lado

Continued on next page....

Beer Cheese & Bacon Tots		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Tater Tots	7oz congelado	7oz congelado	
GT sazón	Approx 1 tsp	Approx 1 tsp	
Queso de cerveza	2 oz Ladle	2 oz Ladle	
Bacon picado	1/4 Cup	1/4 Cup	
PROCEDIMIENTO....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado de la comida	En un plato al lado	

Chips & Salsa		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Chips de Tortilla	2 oz	2 oz	
Salsa Verde	Souffle pequeño	Souffle pequeño	
PROCEDIMIENTO.....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado de la comida	En una cesta negra forrada, con la salsa en un soufflé pequeño	

Side Salad		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Ensalada pequeña especificada	1	1	
PROCEDIMIENTO.....			
Sirve encima/dentro de...	En un plato al lado	En un plato al lado	

Bowl of Soup		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
Sopa especificada	4 oz Ladle x 2	4 oz Ladle x 2	
PROCEDIMIENTO.....			
Sirve encima/dentro de...	En un plato al lado	En un plato al lado	

Beer Cheese Fries or Tots		Substitution	Add-on or Side
INGREDIENTES		CANTIDAD	CANTIDAD
French Fries o papas fritas (si seleccionado)	4 oz Cocinadas pesadas	oz Cocinadas pesada	
Tater Tots (si seleccionado)	7oz Congelado	7oz Congelado	
GT sazón	Approx 1 tsp	Approx 1 tsp	
Queso de cerveza	2 oz Ladle	2 oz Ladle	
PROCEDIMIENTO....			
Sirve encima/dentro de...	Pon en la cesta al lado del plato	En un plato al lado	

PRETZEL STICK

INGREDIENTES		CANTIDAD
Palo de Pretzel		1
Sal Kosher		Pinch

PROCEDIMIENTO.....

1) Rocia el pretzel con un poco de agua, depues ponlo en sal hasta que cada palo es ligeramente cubierto. Polo en un plato de chisporroteo. Homea a 425°F en un homo de conveccion por aproximadamente 3 minutos.

2) Sirve en un plato cuadrado pequeño.

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

Sirven el mismo contenedor en que está siendo ordenado (i.e dip de cangrejo, aperitivo de pretzel, pasta...)

Secret Sauce

INGREDIENTES		CANTIDAD
Mostaza amarilla		.5 tazas
rodajas de pepinillos, picadas.		.5 tazas
Mayonesa		1 taza
Ketchup		2 tazas
PROCEDIMIENTO.....		
1) Mezcla todos los ingredientes juntos.		

SHRIMP SKEWERS

INGREDIENTES		CANTIDAD
26/30 Camarones		4

PROCEDIMIENTO.....

- 1) Pincha 4 camarones en un pinchode madera de 6", todas apuntrando en la misma direccion.
- 2) Almacena en un contenedor cubierto, marcado, con iniciales y punto del dia.

Vida Util:

5 dias

SLICED JALAPENO

INGREDIENTES		CANTIDAD
Jalapeño entero		Par

PROCEDIMIENTO.....

1) Quita un 1/8" de cada extremo de jalapeño y desecha.
2) Corta el jalapeño en rodajas iguales de un 1/8" grosor, no quites las semillas.
3) Almacena separadamente en un contenedor con tapa, marcado y con marca de día.

Vida útil:
2 días

Fruits and vegetables slicer
Rebanador de frutas y verduras
Especificaciones

Product	Line Number
Tomato	3
Lemon Wheels	2
Red Onion	2
Cucumber	2
Yellow Onion	1

Producto	Numero de linea
Tomate	3
Ruedas de Limon	2
Cebolla Roja	2
Pepino	2
Cebolla Amarilla	1



SLICED TOMATO

INGREDIENTES		CANTIDAD
Tomate entero		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Usando un tiburon (tomato shark) de tomate saca el corazon de cada tomate.
3) Usando un rebanador Nemco, pon la linea en 3 y despues pon el tomate en la rebanadora. Procede a rebanar el tomate.
3) Guarda las rebanadas que tienen el hueco del corazon, son muy pequeñas y los cortes de los extremos para picar
4) Almacena separadamente en un contenedor marcado cerrado con tapa.

Vida util:

2 dias

RECALENTADO DE SOPAS

Yields:

INGREDIENTES		CANTIDAD
Sopa		1 bolsa

PROCEDIMIENTO.....

1) Pon la bolsa de sopa en agua hirviendo y calienta por 30 minutos. (45 minutos, si estaba congelado).

2) Echa la sopa en una olla y manten en la mesa de vapor manteniendo una temperatura interna de 165°.

Para mantener:

Manten en la mesa de vapor, asegurandote de mantener una temperatura interna de 165°.

Para refrigerar:

Echa el resto de la sopa en un contenedor lexan y cubre seguramente. Mete en el refrigerador.

Vida Util:

7 dias.

SPICY MAYO

FULL BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mayonesa	1 Qt
Sriracha	1/2 Cup
Pimienta Cayena	1/2 Tbsp
Paprika	1/2 Tbsp
Pimienta roja molida	1 Tbsp

1/2 BATCH RECIPE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Mayonesa	2 Qts
Sriracha	1 Cup
Pimienta Cayena	1 Tbsp
Paprika	1 Tbsp
Pimienta roja molida	2 Tbsp

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol de mezclar grande, combina todos los ingredientes y mezcla uniformemente con un batidor de mano.
- 2) Transfiere a un cambro de plastico, tapa, maraca y almacena en el refrigerador.

vida util:
7 dias

STRAWBERRY PUREE

INGREDIENTES	CANTIDAD
Fresas descongeladas en sirope	1 tarrina

PROCEDIMIENTO.....
1) Echa la mitad de una tarrina en una batidora y bate por 30 segundos.
2) Repite para la otra mitad de la tarrina.
3) Transfiere a un "Store n'pour" y manten en el refrigerador.

Vida util:

5 dias

TARTAR SAUCE

RECETA DE MEDIA CANTIDAD

INGREDIENTES		CANTIDAD
Mayonesa		2 tazas
Pepinillo cortado		1/2 taza
Jugo de limon fresco		2 cucharadita
Old Bay		1/2 cucharadita

RECETA DE CANTIDAD ENTERA

INGREDIENTES		CANTIDAD
Mayonesa		4 tazas
Pepinillo cortado		1 taza
Jugo de limon fresco		4 cucharadita
Old Bay		1 cucharadita

PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol grande, combina todos los ingredientes y usando un batidor de mano, mezcla uniformemente.
- 2) Transfiere a un cambro de plastico, tapa, marca y almacena en refrigeracion.

Vida util:

4 dias

TATER TOTS

INGREDIENTES		CANTIDAD
Tater Tots		1 bag
PROCEDIMIENTO.....		
1) Mientras esten congelados, mide y porciona 20oz (pesadas) de tater tots en bolsas de prep. Almacena congelados.		

Vida util:
30 dias

TORTILLA CHIPS

INGREDIENTES		CANTIDAD
Chips de tortilla crudos		8 oz
sal de mesa		.4 oz (1 cucharadita)
PROCEDIMIENTO.....		

- 1) En una freidora a 350°F, saca las cestas y pon 8 oz de chips de tortilla crudos. Asegúrate de que las chips son todas sumergidas al menos una vez y no se pegan las unas a las otras. Frie por un minuto.
- 2) Saca las chips de la freidora. Saca las chips de la freidora usando un colador. Pon las cestas sobre la freidora para drenar, moviendolas de vez en cuando.
- 3) Saca la cesta de la freidora y sazona las chips con .4 oz de sal de mesa. Pon las chips en un lexan, cubre con una tapa, marca y almacena en un lugar seco.
- 4) Repite los pasos 1-3 cuantas veces sea necesario para producir chips suficientes para un turno.

Vida Util :

2 días

Wasabi Cucumber Slaw

INGREDIENTES		CANTIDAD
Shredded Cabbage		40 oz
Shredded Carrots		5 oz
Cucumber Wasabi Dressing		1 taza
GT Seasoning		1 cucharadita
Scallions		6 Cucharadas
Semillas de sésamo tostadas		1 cucharada

PROCEDIMIENTO.....

1) Mezcla el mix de repollo junto con el aderezo de wasabi y pepino, GT sazón, cebolleta, y semillas de sésamo.

Vida Util - 4 días

WET MIX FOR TENDERS

INGREDIENTES		CANTIDAD
Empanado de cebolla		2 qts
Club Soda		2 qts

PROCEDIMIENTO.....

1) En un bol de Meza lar grande, combina partes iguales de cada ingrediente y mezcla hasta ser uniforme.

2) Almacena en un contenedor de galón limpio.

3) Marca, punto del dia, fecha, iniciales y almacena apropiadamente.

Vida Util :

1 dia

Cebolla amarilla

INGREDIENTES		CANTIDAD
Cebolla amarilla entera		Par

PROCEDIMIENTO.....
1) Quita 3/4" de cada extremo de la cebolla y pela la piel externa.
3) Usando un rebanador Nemco, posiciona en la línea numero 1 y después pon la cebolla en el rebanador, procede a rebanar la cebolla.
3) Almacena correctamente en un contenedor apropiado sumergido en agua. Marca, fecha e iniciales.

Vida Util:

3 días