

# Crispy Chicken Wrap



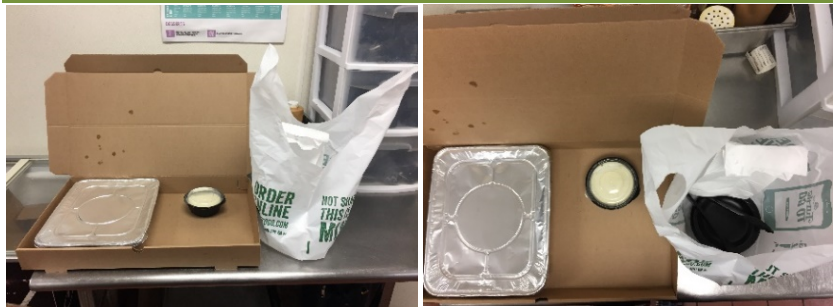
INGREDIENTS		QUANTITY
Tortilla de espinacas	1	
Tiras de pollo	2	
Empañados de cebolla	2oz	
Mix mojado	3oz	
Lechuga Romaine	3oz	
Condimento de ranch	1 fl oz	
Queso Cheddar rallado	1/3 de taza	
PROCEDURE.....		
1) Individualmente empana dos tiras, mójalas en el mix mojado, y otra vez en el empanado.		
2) Fríe las tiras a 350°F por 4 - 5 min o hasta que la temperatura interna alcance los 165°F.		
3) Pon la tortilla de espinacas en el microondas por 20 segundos.		
4) Posiciona la lechuga romana en medio de la tortilla, adereza encima de la lechuga romana con un poco de condimento de ranch.		
5) Rebana cada tira de pollo en 5 piezas y colócalas encima de la lechuga.		
6) Echa queso cheddar de manera uniforme sobre las tiras de pollo rebanadas.		
7) Dobla hacia arriba la parte inferior del wrap y luego los dos lados y luego rueda hacia delante. Corta en diagonal y colócalo en una canasta negra forrada, con las mitades pegadas.		
PROCEDIMIENTOS PARA LLEVAR		
Ponlo en un contenedor para llevar con la guarnición escogida.		

# EMPAQUETADO PARA LLEVAR PLATTER

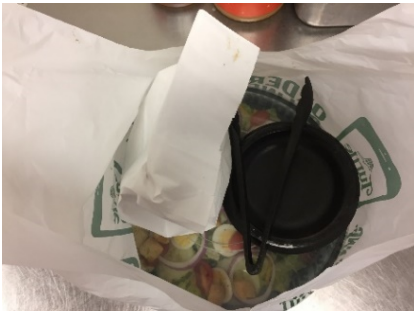
# TOGO PLATTE

HOT FOOD (1 ITEM)

SALAD BOWL



- Bandeja de aluminio con los alimentos en el lado izquierdo de la caja de catering. Con
- Salsas, apio, limones, etc vanes un contenedor para llevar en el lado derecho.
- Platos, cuberteria de plastico, ketchups/Mostazas, y pinzas van en la bolsa.



- Bandeja de aluminio con los alimentos en el lado izquierdo de la caja de catering. Con la tapa firmemente puesta.

HOT FOOD (2 ITEMS)

PLATE / PLASTIC WARE



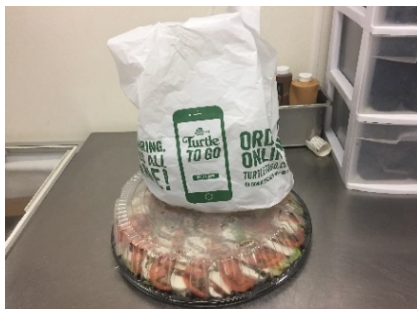
Aplica a:  
Hog Hammers  
Crab Dip  
Multiple Hot Items

Servilletas  
Platos negros  
Kit de cuberteria  
Pinzas

- Cuando un articulo es ordenado, incluye platos pequeños. Si articulos multiples son ordenados, incluye platos grandes.
- Una orden de catering automaticamenteb viene con 20 platos/ kits de cuberteria. Si el numero de invitados es mas grande, ajusta de acuerdo a ello.
- Platos, cuberteria de plastico, ketchups/Mostazas, y pinzas van en la bolsa.
- Bandeja de aluminio con los alimentos dentro de la caja de catering. Con la tapa firmemente puesta.
- Salsas, apio, limones, etc van en una bolsa pequeña de papel.
- Platos, cuberteria de plastico, ketchups/Mostazas, y pinzas van en la bolsa.

COLD ITEMS

ADEREZO DE POLLO BUFFALO:



Aplica a:  
Bandeja de postres  
Plato de alimentos a mano  
Mozzarella Caprese  
bandeja de vegetales

- Bandeja negra con la tapa firmemente ajustada.
- Salsas, apio, limones, etc van en una bolsa pequeña de papel.
- Platos, cuberteria de plastico, ketchups/Mostazas, y pinzas van en la bolsa.

## SIDE- Tortilla Chips



INGREDIENTES		CANTIDAD
Chips de Tortilla		1 lb cocinada
PROCEDIMIENTO.....		
1) Rellena un bol de ensalada para llevar con chips de tortilla cocinada		
CATERING (EN CASA)		
2) Llena un bol de ensalada para llevar con chips de tortilla cocinados y sirve en la mesa		
3) A la izquierda del bol deben haber platos de guarnición, servilletas de cena y cubiertos enrollados.		

## CRAB DIP

6X APP



INGREDIENTES		CANTIDAD
Aderezo de cangrejo	6 Portions	
Queso Mozzarella rallado	1/3 Cup x 6 (9 oz por peso)	
Palo de pretzel	18	
Old Bay	1.5 tsp	
PROCEDURE.....		
1) Esparce el aderezo de cangrejo (6 porciones)de manera uniforme en una bandeja de aluminio mediana.		
2) Pon la bandeja en el horno por aproximadamente 5 minuto. Remueve, y vuelve a meterlo en el horno por otros 5 minutos.		
3) Saca del horno y echa el aderezo con queso y después esparce el cangrejo uniformemente sobre el queso.		
4) Homea en el horno a 425 grados por aproximadamente 5-7 minutos, o hasta que el queso este derretido en toda el area.		
5) Saca del horno, echa old bay y pon una tapa seguramente en la bandeja de aluminio.		
6) Rocía cada pretzel con un poco de agua, y después échales sal hasta que estén ligeramente cubiertos.		
7) Pon los palos de pretzel en una bandeja plana y calienta en el horno por aproximadamente 4 minutos, o hasta que los pretzels estén calientes.		
8) Corta cada pretzel en 3 piezas.		
CATERING (EN CASA)		
9) Llena la bandeja de aluminio con pretzels cortados. Pon en un plato de frotamiento para mantenerlos calientes.		
10) A la izquierda de los pretzels, sirve el aderezo de cangrejo en un plato de frotamiento con una cuchara de servir reposada en el aderezo de cangrejo.		
11) A la izquierda de la bandeja de calentado, pon una pila de platos blancos de guamicion, servilletas y cuberteria.		

# SPINACH ARTICHOKE DIP

**6X APP**



INGREDIENTES		CANTIDAD
Aderezo de Espinaca y alcachofa		6 Portions
Queso Mozzarella rallado		1/3 Cup x 6 (9 oz by weight)
Tortilla Chips		1lb cooked
PROCEDURE.....		
1) Esparce el aderezo de alcachofa (6 porciones) uniformemente en una bandeja media.		
2) Pon la bandeja en el horno por 5 minutos, remueve, y devuelve al horno por otros 5 minutos.		
3) Saca del horno y esparce el queso mozzarella uniformemente.		
4) Homea a 425 grados por aproximadamente 5 - 7 minutos, o hasta que el queso se derrita completamente.		
5) Remove from oven. Saca del horno		
6) Sirve con una libra de chips de tortilla como guarnicion en un bol de ensalada para llevar.		
CATERING (IN HOUSE)		
7) Sirve la bandeja media de aderezo en una bandeja de calentado con una cuchara de servir descansando dentro.		
8) A la izquierda de la bandeja de calentado, pon una pila de platos blancos de guarnicion, servilletas y cuberteria.		

# BUFFALO CHICKEN DIP

**6X APP**



INGREDIENTES		CANTIDAD
Aderezo de pollo buffalo		6 porciones (36 oz)
Pedazos de queso azul		1/4 Cup x 6 (8 oz por peso)
Chips de tortilla		1 lb
Palitos de apio		20
Cebolleta		Black #30 Scoop x 6 (1.2 oz por peso)
PROCEDIMIENTO.....		
1) Esparce el Aderezo de pollo buffalo (6 porciones) uniformemente en una bandeja media.		
2) Pon la bandeja en el horno por 5 minutos, remueve, y devuelve al horno por otros 5 minutos.		
3) Saca del horno y esparce los pedazos de queso azul uniformemente.		
4) Homea a 425 grados por aproximadamente 3-5 minutos, o hasta que el queso se derrita completamente.		
5) Saca del horno y adereza con cebolleta picada.		
6) Sirve con una libra de chips de tortilla como guarnicion en un bol de ensalada para llevar.		
CATERING (EN CASA)		
7) Sirve la bandeja media de aderezo en una bandeja de calentado con una cuchara de servir descansando dentro.		
8) Sirve el apio en un plato rectangular cerca del plato de calentado, y un bol para llevar llena de chips de tortilla.		
9) A la izquierda de la bandeja de calentado, pon una pila de platos blancos de guarnicion, servilletas y cuberteria.		



# HAND BREADED TENDERS

4X APP



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tiras de pollo crudas (Cortadas)		20
Empanado de cebolla		24 oz
Mix Mojado		36 oz
Chipotle Honey Mustard		10 fl oz (In Black To Go Bowl)
Smoky BBQ Sauce		10 fl oz (In Black To Go Bowl)
PROCEDIMIENTO.....		
1) Individualmente moja 20 tiras de pollo en el empanado, despues en el mix mojado, y una vez mas en el empanado.		
2) Frie las tiras a 350°F por 4-5 minutos o hasta que la temperatura interna alcance 165°F. CCP: El pollo debe ser cocinado a 165°F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41°F y 135°F por mas de 2 horas. ~ TGT HACCP Plan		
3) Llena dos contenedores para llevar con (2) salsas.		
PARA LLEVAR		EN CASA
4) Sirve las tiras en una bandeja media con un set de pinzas negro descansando en la bandeja.		
5) A la derecha del plato de calentado, pon 2 bols de sopa con salsas en iun plato rectangular con 2 cucharas		
6) A la izquierda de la bandeja de calentado, pon una pila de platos blancos de guarnicion, servilletas y cuberteria.		



# BAVARIAN PRETZEL STICKS

4X APP ORDER



INGREDIENTES	CANTIDAD
Mostaza Bavaria	10 fl oz (En un bol para llevar)
Aderezo de "Beer Cheese"	10 fl oz (En un bol para llevar)
Pretzels	16
Salsa de Pretzels	8 tsp

## PROCEDIMIENTO.....

1) Rocia cada palo de pretzel con un poco de agua, despues agita sal sobre ellos hasta que esten ligeramente cubiertos. Ponlos en un plato de chisporrote y calienta en el horno de convection a 425°F por aproximadamente 2 minutos, o hasta que los pretzel esten calientes.

2) Corta cada palo de pretzel en 3 piezas.

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

## CATERING (EN CASA)

3) Sirve en una bandeja media en un plato de calentado con una par de pinzas reposando en la olla.

4) Sirve las salsas en un platon rectangular al lado de los platos de calentado. Cada salsa debe tener una cucharita en el bol.

5) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos pequeños, servilletas de cena y rollos de cuberteria.

# ROCKFISH BITES

# 6X APP ORDER



INGREDIENTES	CANTIDAD
Rockfish	6 porciones ( 96 pcs)
Empanado de cebolla	18 oz
Pasta de cerveza	24 oz
Old Bay	3 tsp
Rodaja de limon	6
Tartar	10 fl oz (un bol negro para llevar)

## PROCEDIMIENTO.....

1) Añade un poco de empanado a una porcion en bolsa de pescado y agita hasta que este cubierto uniformemente. Pon el colador dentro de la pasta de cerveza y añade el pescado al colador y sumerge en la pasta. Despues añade el pescado al empanado designado.

2) En una freidora a 350°F, con cuidado mete el pescado en la cesta que ya esta dentro del aceite, cocina por unos 4 minutos, asegurandote de que no se peguen los unos a los otros o al fondo de la cestay asegurandote de que alcanza una 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 el pescado del aceite y drena en la cesta.

## CATERING (EN CASA)

4) Amontona el pescado en una bandeja de aluminio. Sazona con Old Bay.

5) Sirve con salsa tartar & limones en un plato rectangular al lado de los platos de calentado. Tartar debe tener una cucharadita en el bol. Las pinzas deben reposar en la bandeja de aluminio.

6) A la izquierda del palto de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion pequeños, servilletas de cena y rollos de cuberteria.

**40 each**

# Fried Shrimp



INGREDIENTES		CANTIDAD
Camaron Frito		40
Salsa de Cocktail		10 oz
PROCEDIMIENTO.....		
1) En una freidora a 350°F cocina 40 piezas de camaron frito congelado por 2 minutos, o hasta que alcance una temperatura interna de 145°F.		
2) Saca los camarones del aceite y drena en la cesta.		
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) Amontona los camarones en una bandeja de aluminio. Sirve con 10oz de salsa de cocktail en un bol para llevar.		
CATERING (EN CASA)		
4) Sirve con salsa de cocktail en un plato rectangular al lado de los platos de calentado. La salsa de cocktail debe tener una cucharadita en el bol. Las pinzas deben reposar sobre la bandeja de aluminio.		
5) A la izquierda del palto de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion pequeños, servilletas de cena y rollos de cuberteria.		

# HOG HAMMERS



INGREDIENTES		CANTIDAD
Hog Hammers		15
Smoky BBQ		20 fl oz (Para encimar)
Smoky BBQ		10 fl oz (En un bol negro para llevar)
Cañitas o popotes de cebolla.		30 oz cooked weight
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon bastante sustituto de mantequilla en la parrilla. Pon los hog hammers en la parrilla para carbonizar, girandolos una vez, por aproximadamente 6 minutos o hasta que alcancen una temperatura interna de 145°f. Encimando con salsa de smoky BBQ a la vez.		
2) Prepara las cañitas o popotes de cebolla y transfiere a un "save-a-day".		
3) Llena un bol de sopa para llevar con salas de Smoky BBQ.		
CATERING (EN CASA)		
4) En una bandeja media, pon las cañitas o popotes de cebolla en la parte trasera de 1/3 de la bandeja media, despues pon los Hog Hammersen frente. Ponlo en un plato de calentado con un par de pinzas reposando dentro de la bandejas.		
5) Sirve salsa de BBQ en un bol para llevar con una cucharita y servilleta humedas en un plato rectangular al lado de los platos de calentado.		
6) A la izquierda del palto de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion pequeños, servilletas de cena y rollos de cuberteria.		

## VEGGIE TRAY



INGREDIENTES	CANTIDAD
Kit de vegetales	1
Pepino	30 rodajas
Aderezo de Ranch	10 fl oz

### PROCEDIMIENTO.....

- 1) Llena una taza de sopa para llevar con aderezo de ranch.
- 2) Pon el bol de aderezo en el centro.
- 3) En secciones separadas, pon el brocoli, zanahorias, apio, pepino y coliflor alrededor de la taza de aderezo.

### CATERING (EN CASA)

- 4) Pon la bandeja en la mesa con aderezo ranch y pinzas reposando en la bandeja.
- 5) A la izquierda de la bandeja, deben haber platos blancos de guarnición pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.

## 5X APP ORDER

### FLASH FRIED BRUSSELS



INGREDIENTES	CANTIDAD
Coles de bruselas	5 porciones(45 oz)
Aderezo Caesar	10 fl oz
Copos de pimienta roja	40 shakes
Parmesano rallado grueso	10 tablespoons
Cuña de limon	5 cada uno
PROCEDIMIENTO.....	

- 1) Frie las coles de bruselas por 2 minutos o hasta que se vean doradas y drena.
- 2) Transfiere las coles a un bol de mezclar, y pon aderezo caesar encima, con hojuelas o copos de pimienta roja
- 3) Mezclalo todo junto cubriendo las coles uniformemente, despues transfiere a una bandeja media de aluminio.
- 4) Sirve con 5 cuñas de limon en la bandeja media en el borde mas alejado.

#### CATERING (EN CASA)

- 5) Sirve las coles de bruselas en una bandeja media en un plato de calentado con unas pinzas negras reposando en la bandeja.
- 6) A la izquierda de la bandeja, deben haber platos blancos de guarnicion pequeños, servilletas de cena y rollos de cuberteria.

# CHICKEN QUESADILLAS

**5X APP**



INGREDIENTES		CANTIDAD
Pollo esmechado		5 porciones
Sazón de ennegrecido		5 tsp
Cebolleta		5 Tbsp
Queso Cheddar rallado		1/3 Cup x 5
Pico de Gallo		1/8 Cup x 10
6" Tortilla		10
Crema agria		10 fl oz (En un bol negro para llevar)
PROCEDIMIENTO.....		

1) Pon las tortillas en la plancha y esparce el queso rallado uniformemente sobre ellas.

2) Calienta piezas de pollo a 350 °F en la plancha plana hasta que alcanza una temperatura interna de 165 °F, mientras lo sazonas con el sazón de ennegrecido.

3) Caliente a la quesadilla por aproximadamente cuatro minutos, hasta que que es este uniforme mente derretido y a la parte de abajo de las tortillas esté dorada.

4) Esparce el pollo uniformemente sobre las tortillas, llegando a todos los extremos de las tortillas, añade 1/8 de taza de pico de gallo a cada tortilla, y después dóblalas por la mita

5) Transfiere una tabla de cortar y corta cada quesadilla desde el punto redondo hacia el centro en dos cuñas del mismo tamaño



6) Llena dos voles de sopa para llevar con crema agria y ponlos en medio de la bandeja.

7) Pon las quesadillas en tres columnas, alternando lado, cortado en cada otra columna. Adereza con cebollet picada.

### CATERING (EN CASA)

8) Pon una cuchara sopera en la crema agria y ponlo en la bandeja en la mesa.

9) To left of black tray should be small white side plates, dinner napkins and rolled silverware. A la izquierda de la bandeja negra deben haber platos pequeños de guarnición, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# CARNE QUESADILLAS

**5X APP**



INGREDIENTES		CANTIDAD
Came Asada		5 portions
GT sazón		2.5 tsp
Cebolleta		5 x Tbso
Queso Cheddar rallado		1/3 Cup x 5
Pico de Gallo		1/8 Cup x 10
6" Tortilla		10
Crema agria		10 fl oz (En un bol negro para llevar)
PROCEDIMIENTO.....		

- 1) Pon las tortillas en la plancha y esparce el queso rallado uniformemente sobre ellas.
- 2) Cocina la carne asada 350 °F en la plancha plana hasta que alcanza la temperatura interna de 155 °F, mientras sazonas con GT sazón
- 3) Caliente a la quesadilla por aproximadamente cuatro minutos, hasta que que es este uniforme mente derretido y a la parte de abajo de las tortillas esté dorada.
- 4) Esparce la carne asada uniformemente sobre las tortillas, llegando a todos los extremos de las tortillas, añade 1/8 de taza de pico de gallo a cada tortilla, y después dóblalas por la mitad
- 5) Transfiera una tabla de cortar y corta cada quesadilla desde el punto redondo hacia el centro en dos cuñas del mismo tamaño
- 6) Llena dos voles de sopa para llevar con crema agria y ponlos en medio de la bandeja.
- 7) Pon las quesadillas en tres columnas, alternando lado, cortado en cada otra columna. Adereza con cebollet picada.

## CATERING (EN CASA)

- 8) Pon una cuchara sopera en la crema agria y ponlo en la bandeja en la mesa.
- 9) A la izquierda de la bandeja negra deben haber platos pequeños de guarnición, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# Slamburgers

4X APP



INGREDIENTES		CANTIDAD
Sustituto de mantequilla		4 Tbsp
Bollo pequeño Brioche		12
Pepinillos rebanado		12
Ketchup		1 fl oz
Mostaza Amarilla		2 fl oz (mitad en la hamburguesa, mitad en el bollo de abajo )
GT Seasoning		1 tsp
Hamburguesa		12 - 2oz pattys
Cebolla roja en escabeche (picada)		8 Tbsp
Queso Americano		12
PROCEDIMIENTO.....		
<p><b>CCP: la carne picada debe ser cocinada a una temperatura interna de 155 °F por sus 15 segun . ~ TGT HACCP Plan</b></p> <p>1) Esparce una capa muy fina de mostaza sobre los dos lados de la hamburguesa (2 fl oz para las 12, hamburguesas)</p> <p>2) Sazona los dos lados de la hamburguesa con GT sazón y despues ponlas en la plancha plana y cocin por aproximadamente 2.5 minutos y despues gira</p>		

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 8tbsp 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 panes de abajo en una bandeja media de aluminio. 4 columnas de 3.

7) En cada pan de abajo, pon aproximadamente un 1/2tsp de ketchup, 1/2tsp de mostaza amarilla.

8) Pon los panes de arriba encima de la hamburguesa.

### CATERING (EN CASA)

9) Si velas en una bandeja media en un plato de calentador con un set de pinzas descansando dentro de la bandeja.

10) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# MOZZARELLA STICKS

## 5X APP ORDER



INGREDIENTES		CANTIDAD
Mozzarella Sticks		30
Salsa Marinara		10 fl oz (en un bol negro para llevar)

### PROCEDIMIENTO.....

1) Fríe los palitos de queso a 350 °F aproximadamente tres minutos.

### CATERING (EN CASA)

2) Sirve en una bandeja media en un plato de calentado con un par de pinzas reposando la bandeja.

3) Sirve la salsa en un plato rectangular al lado del plato de calentado, la salsa debe tener una cucharita en el bol

4) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# BUFFALO WINGS



INGREDIENTES	CANTIDAD
Alitas como eso	40
Palo de apio	24
Salsa específica ( 2 elecciones)	16 oz
Old Bay, Lemon Pepper, Clark Crew	4 Tbsp
Aderezo Ranch	10 fl oz (en un bol negro para llevar)
Aderezo de queso azul	10 fl oz (en un bol negro para llevar)

PROCEDIMIENTO.....
1) Fríe las alitas 350° por 5 — 8 minutos o hasta que la temperatura interna alcanzan las siete 165 °F.
2) Mezcla en un bol para mezclar con las salsa para alitas especificada (hasta 2 opciones)
3) Llena dos voles de sopa para llevar con ranch y aderezo de queso azul.
CATERING (EN CASA)
4) Serve wings in a half pan in a chafing dish with one set of black tongs resting in pan. Se ven las alitas en una bandeja media en un plato de calentado con un par de pinzas repasando la bandeja
5) Sirve los aderezos el apio y toallitas humedas en un plato rectangular al lado del pato de calentador. Cada aderezo debe tener una cucharita en el bol.
6) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# BONELESS WINGS



INGREDIENTES		CANTIDAD
Alitas sin hueso		40
Palo de apio		24
Salsa especificada (hasta 2 opciones)		16 oz
Old Bay, Lemon Pepper, Clark Crew		4 Tbsp
Aderezo Ranch		10 fl oz (en un bol negro para llevar)
Aderezo de queso azul		10 fl oz (en un bol negro para llevar)
PROCEDIMIENTO.....		
1) Fríe las alitas sin hueso a 350° por 7 — 10 minutos o hasta que la temperatura interna alcanzan las siete 165 °F.		
2) Mezcla en un bol para mezclar con las salsa para alitas especificada (hasta 2 opciones)		
3) Llena dos voles de sopa para llevar con ranch y aderezo de queso azul.		
CATERING (EN CASA)		
4) Sirve las alitas sin hueso en una bandeja media en un plato de calentado con un par de pinzas repasando la bandeja		
5) Sirve los aderezos el apio y toallitas húmedas en un plato rectangular al lado del pato de calentador. Cada aderezo debe tener una cucharita en el bol.		
6) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.		



# APPLE PECAN SALAD

# 4X LG SALAD



INGREDIENTES		CANTIDAD
Mezcla de Arcadian		1 lb, 8 oz
Rodajas de manzana		24
Pecanas		Black #30 Scoop x 4 (2 oz por peso)
Craisins		Black #30 Scoop x 4 (3 oz por peso)
Pedazos de queso azul		1/4 Cup x 4 (4.8 oz por peso)
Sweet Vidalia Onion		10 fl oz (en un bol negro para llevar )

## PROCEDIMIENTO.....

- 1) En un bol grande para mezclar, echar la mezcla Arcadian, las cuñas de manzana, pecanas, craisins y pedazos de queso azul
- 2) Transfiere un bol de ensalada para llevar.

## CATERING (EN CASA)

- 3) Reposa dos pares de pinzas en el bol y ponlo en la mesa. Al lado de la ensalada, sirve el aderezo en un bol de sopa con una cucharita.
- 4) A la izquierda del bol ensalada, pon un montón de platos blancos de guarnición, servilletas y rollos de cubertería

# CAESAR SALAD

# 4X LG SALAD



INGREDIENTES		CANTIDAD
Lechuga romana		24 oz
Parmesano rallado grueso		Black #30 Scoops x 8 (2.4 oz por peso)
Croutons		48
Aderezo Caesar		10 fl oz (en un bol negro para llevar )
PROCEDIMIENTO.....		
1) En un bol de mezcla, añade a la lechuga, croutons y el aderezo y mezcla uniforme mente.		
2) Esparce parmesano rallado por encima de la ensalada.		
CATERING (EN CASA)		
3) Transfiere un bol de ensalada para llevar		
4) Sirve el bol en la mesa con dos pinzas reposando encima.		
5) A la izquierda del bol ensalada, pon un montón de platos blancos de guarnición, servilletas y rollos de cubertería		

# GARDEN SALAD

# 4x LG SALAD



INGREDIENTES	CANTIDAD
Mezcla Arcadian	24 oz
Quedo Cheddar rallado	1/3 Cup x 4 (6 oz por peso)
Pepino en rodajas	16
Tomates Cherry, cortados por la mitad	24
Anillos de cebolla roja	16
Huevos, hervidos (cortados)	4
Croutons	24
Elección de aderezo	10 fl oz (en un bol negro para llevar)

## PROCEDIMIENTO.....

1) En el centro del plato o bol, añade los ingredientes en orden como lo pone arriba.

2) Sirve de forma "elevada" en un bol negro para llevar

## CATERING (EN CASA)

3) Reposa dos pares de pinzas en el bol y ponlos en la mesa.

4) A la izquierda del bol ensalada, pon un montón de platos blancos de guarnición, servilletas y rollos de cubertería .

# SALAD ADD-ON CHICKEN



INGREDIENTES		CANTIDAD
Pechuga de pollo (6oz)		4
GT sazón		2tsp 1/2 por pechuga

## PROCEDIMIENTO.....

1) Pon bastante sustituto de mantequilla en el area. Usando una pinza amarilla (pollo crudo) pon las cuatro pechugas de pollo en la superficie de la parrilla que tiene el sustituto de mantequilla. Minutos después usan la espátula para rotar la pechuga 30° para crear el diseño de diamante en las marcas de carbonizado. Usando una espátula dale la vuelta a la pechuga y después de dos minutos, cocina cuatro minutos más o hasta que la temperatura interna alcancen los 165 °

**CCP: El pollo debe ser cocinado a 165°F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41°F y 135°F por mas de 2 horas.**  
**HACCP Plan**

~ TGT

2) Cortar el pollo a la plancha, en tiritas. Esparce el pollo cortado en la ensalada.

## CATERING (EN CASA)

3) Reposar dos pares de pinzas en el bol y ponlos en la mesa. Al lado de la ensalada, sirve el aderezo en un bol de sopa con una cucharita.

4) A la izquierda del bol ensalada, pon un montón de platos blancos de guarnición, servilletas y rollos de cubertería .

## SALAD ADD-ON SHRIMP



INGREDIENTES		CANTIDAD
Pincho de camarón		8
Sazón de ennegrecido		4 tsp (1 tsp por pincho)
Aceite de oliva		4 fl oz

PROCEDIMIENTO.....
1) Sazonan los dos lados de los pinchos camarones con sazón de ennegrecido.
2) Rocía aceite de oliva ligeramente en una parrilla plana a 350 °F y cocinar los camarones en aceite por tres minutos, dale la vuelta y cocina por dos minutos adicionales.
3) Esparce los pinchos alrededor de la ensalada.
<b>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</b>
CATERING (EN CASA)
4) Reposar dos pares de pinzas en el bol y ponlos en la mesa. Al lado de la ensalada, sirve el aderezo en un bol de sopa con una cucharita.
5) A la izquierda del bol ensalada, pon un montón de platos blancos de guarnición, servilletas y rollos de cubertería .

## Wrap Platter



INGREDIENTES		CANTIDAD
Choice of 3		
Pollo ennegrecido Caesar Wrap		4
Pollo crujiente Wrap		4
Vegetales Wrap		4
<i>Por favor refiere el menú de recetas regular para la preparación correcta</i>		
PROCEDIMIENTO.....		
Si los 3 wraps son escogidos;		
1) cada wrap debe ser cortado por la mitad.		
2) 14 mitades deben ser puestas en el aro externo de la bandeja negra, ocho en el Abby interno y dos en la mitad de la bandeja		
CATERING (EN CASA)		
3) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.		
4) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.		

For Dine in Only

# Ahi Tuna Tacos



Picture shows plating procedure

INGREDIENTES		CANTIDAD
6" tortillas de harina		12
Ensaladilla de pepino y Wasabi		1/4 cup X 12
Aceite de oliva		6 Tbsp
Bistec de atún		4 oz piezas X 6
Sazón ennegrecido		6 tsp
Glaseado de jengibre y sésamo		6 Tbsp
Cebolleta		6 Tbsp
Semillas de sésamo		36 agites
PROCEDIMIENTO.....		
1) Sazona ligeramente el atún en los dos lados con sazón de ennegrecido y sella en los dos lados hasta medio cocinado (un minuto cada lado cubierto).		
2) Pon las tortillas de harina en la plancha para carbonizar y cocina por 30 - 60 en cada lado, o hasta que las marcas de la plancha se vean encadenado.		
3) Agarra dos bandejas de aluminio con dos sujetadores para tacos y tres guarniciones de tacos en cada bandeja.		
4) Pon las tortillas en cada sección de los sujetadores de tacos. Y rellena cada tortilla con 1/4 de ensaladilla de pepino y Wasabi		
5) Rebanada cada pieza de atún en seis piezas y pon tres piezas en cada taco, una encima de la otra horizontalmente. Rocía un poco de glaseado de jengibre y sésamo sobre las piezas de atún.		
6) Rocía atún con 1/2 tbsp de cebolleta en cada taco, después pon 1/4 tsp de semillas de sésamo.		
CATERING (EN CASA)		
7) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.		
8) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.		



For Dine in Only

# Shrimp Fiesta Tacos



INGREDIENTES		CANTIDAD
Aceite de oliva		6 fl oz
6" Tortillas		12 pc
Camarones		36 camarones
Sazón de ennegrecido		6 tsp
Ensaladilla de la casa		1/4 cup x 12
Crema de Lima		6 fl oz
Cebolla roja en escabeche picada		1 Tbsp x 12
Cilantro picado		6 Tbsp
PROCEDIMIENTO.....		
1) Sazona cada lado del camarón con la sazón de ennegrecido y después sella en aceite de oliva los dos lados a 350 °F cocina por dos minutos en cada lado hasta que alcancen		
2) Pon las tortillas de harina en la plancha para carbonizar y cocina de 30 60 segundos en cada lado o hasta que tenga marcas de planchas en cada lado.		
3) Agarra dos bandejas de aluminio con dos sujetadores para tacos y tres guarniciones de tacos en cada bandeja.		
4) Pon las tortillas en cada sección de los sujetadores de tacos. Y rellena cada tortilla con 1/4 de ensaladilla de la casa		
5) Una vez que los camarones y ten completamente cocinados a 145 °F, quita los de la plancha y córtalos en tres piezas. Pon nueve piezas de camarón cortado uniformemente sobre la ensaladilla de la casa en cada taco, después rocía cada taco con 1/2fl oz o aproximadamente 12 rayas de crema de Lima.		
6) Uniformemente. Rocía una de cebolla roja picada sobre cada taco. Pica un poco de cilantro a lo basto, después rocía 1/2 tbsp sobre cada taco.		
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		
CATERING (EN CASA)		
7) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.		
8) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.		

For Dine in Only

# Buffalo Chicken Tacos



Picture shows plating procedure

INGREDIENTES		CANTIDAD
Tiras de pollo crudas		12
Empanado de cebolla		12 oz
Mix mojado		18 fl oz
6" Tortillas		12
Ensaladilla de la casa		1/4 cup x 12
Salsa Kinda Hot		12 fl oz
Pico de gallo		1/8 cup x 12
Ranch		6 fl oz
PROCEDIMIENTO.....		
1) Individualmente moja dos tiras en el ganado, moja en el mix mojado, después otra vez en el empanado.		
2) Fríe las tiras a 350 °F por 4 — 5 minutos o hasta que la temperatura interna alcanza los 165°		
3) Pon las tortillas de harina en la plancha para carbonizar y cocina de 30 60 segundos en cada lado o hasta que tenga marcas de planchas en cada lado.		
4) Agarra dos bandejas de aluminio con dos sujetadores para tacos y tres guarniciones de tacos en cada bandeja.		
5) Pon tortillas en cada sección de los sujetadores de taco. En cada cáscara 1/4 cup de ensaladilla de la casa, una tira de pollo completa, 1oz de salsa kinda hot, 1/8 cup de pico de gallo y producía un poco de Ranch en cada taco. 6 tacos deben en cada bandeja.		
CATERING (EN CASA)		
6) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.		
7) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.		

# Baja Fish Tacos

For Dine in Only



Picture shows plating procedure

INGREDIENTES		CANTIDAD
Cod Filet	6 pcs (aproximadamente 12oz)	
6" Tortillas	12 pc	
Spicy Mayo	6 fl oz	
Fresh Cilantro	12 x 1/2 Tbsp	
House Slaw	12 x 1/4 cup	
Onion Breader	12 tbsp	
Beer Batter	6 fl oz	
Pico de Gallo	12 x 1/8 cup	
PROCEDIMIENTO.....		
1) Corta cada filete de bacalao a lo largo por el medio. Pasa cada pieza de pescado por el empanado y después mojalos en la pasta de cerveza.		
2) En una freidora 350 °F pon las piezas de pescado, moviendo las de alante hacia atrás en el aceite y después dejas caer suavemente en la cesta ya bajada en la freidora. Cocina el pescado por cuatro minutos, asegurándote de que no se pegan juntos o a la parte de abajo de la cesta, y asegurándote que alcanza una temperatura interna de 145 °F.		
3) Pon las tortillas de harina en la plancha para carbonizar y cocina de 30 60 segundos en cada lado o hasta que tenga marcas de planchas en cada lado.		
4) Agarra dos bandejas de aluminio con dos sujetadores para tacos y tres guarniciones de tacos en cada bandeja.		
5) Pon las tortillas en cada sección de los sujetadores de tacos. Y rellena cada tortilla con 1/4 de ensaladilla de la casa		
6) Quita el bacalao de la freidora y drena. Pon las piezas de bacalao encima de la ensaladilla de la casa en cada taco.		
7) Rocía 1/2 fl oz de mayonesa picante en un diseño de zig zag sobre cada pieza de bacalao, usando un utensilio de medición de 1/8 cup uniformemente 1/8 cup de pico de gallo drenado		
8) Agarra hojas de cilantro frescas, y después rocíalas uniformemente con 1/2 tbsp sobre un medio sobre cada taco.		
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		
CATERING (EN CASA)		
9) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.		
10) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería		

For Dine in Only

# Carne Tacos



Picture shows plating procedure

INGREDIENTES	CANTIDAD
Carne Asada	6 x 5oz
6" Tortillas	12
Cilantro fresco	6 Tbsp
Ensaladilla de la casa	12 x 1/4 cup
Pico de Gallo	12 x 1/8 cup

## PROCEDIMIENTO.....

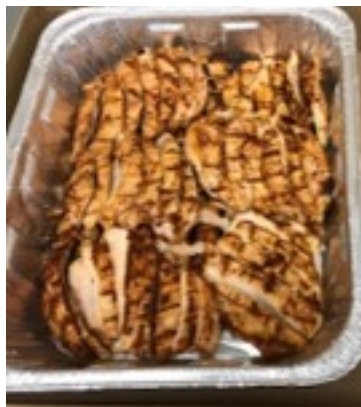
- 1) Pon la carne asada en la plancha esa zona con GT sazón, Gira la carne dos veces durante el proceso de CCP: trozo de ternera completo deben alcanzar 145° F por 15 segundos. Advertencia al consumidor puesta en el menú. ~ TGT HACCP Plan
- 2) Pon las tortillas de harina en la plancha para carbonizar y cocina de 30 60 segundos en cada lado o hasta que tenga marcas de planchas en cada lado.
- 3) Agarra dos bandejas de aluminio con dos sujetadores para tacos y tres guarniciones de tacos en cada bandeja.
- 4) Pon las tortillas en cada sección de los sujetadores de tacos. Y rellena cada tortilla con 1/4 de ensaladilla de la casa.
- 5) Cocina la carne asada por 4-5 minutos o hasta que esté completamente cocinada.
- 6) Quita la carne asada de la plancha y pon la mitad de una porción en cada taco.
- 7) Utilizando un utensilio de medida rasurado esparce de manera uniforme 1/8 cup de pico de gallo drenado sobre cada taco.
- 8) Agarra algunas hojas de cilantro frescas, y écha 1/2 tbsp uniformemente sobre cada taco.

## CATERING (EN CASA)

- 9) Pon la bandeja la mesa con dos pinzas reposando en ella.
- 10) A la izquierda de la bandeja deben haber platos de guarnición, pequeños, servilletas de cena y rollos de cubertería.

# NOLA Chicken

## 5X ENTRÉE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Chicken Breasts		10
NOLA Mixture		9 fl oz
Broccoli		5 portions
Grain Blend		5 portions
PROCEDIMIENTO.....		
<p>1) Pon sustituto de mantequilla a la plancha. Usando unas pinzas amarillas (pollo crudo) pon 10 piezas de pechuga de pollo en la superficie con mantequilla de la plancha. Después de un minuto usa la espátula para rotar el pollo 30° para crear diamantes en las marcas de la plancha. Usando una espátula dale una vuelta dos minutos más tarde, echa bastante sazón, cajún y cocina por cuatro minutos más o hasta que la temperatura interna alcance los 165 °F. Cuando termines de cocinarlo pon más sazón en el otro lado del pollo..</p> <p><b>CCP: El pollo debe ser cocinado a 165°F por 15 segundos. Desecha si ha estado entre 41°F y 135°F por mas de 2 horas.</b> ~ TGT <b>HACCP Plan</b></p>		
<p>2) Cada pieza de pollo a la plancha debe ser cortada en tiritas. Esparce el pollo cortado en la parte de abajo de una bandeja de aluminio.</p>		
<p>3) Pon en el microondas la mezcla de granos y el brócoli está caliente, después ponlos en una bandeja de aluminio. Brócoli en un lado y la mezcla de granos en el ojo.</p>		
CATERING (EN CASA)		
<p>4) Sirve la bandeja y media en un plato de calentado con pinzas reposando la bandeja.</p>		
<p>5) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de cena grandes, servilletas de cena y rollos de cuberteria.</p>		

## CAJUN PASTA

## 5X ENTREE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Aceite de oliva		5 fl oz
Tomates, picados		1/4 Cup x 5 (10 oz por peso)
Champiñones		1/2 Cup x 5 (5 oz por peso)
Pasta		5 porciones (40 oz)
Cajun Alfredo		5 porciones (30 oz)
Cebolleta		Black #30 Scoop x 5 (1 oz por peso)
Queso parmesano rallado grueso		Black #30 Scoop x 5 (1.5 oz por peso)
Pollo (si es especificado)		5
Camarón ennegrecido (si es especificado)		40
PROCEDIMIENTO.....		
<p>1) En una sartén para sellar añade aceite de oliva y calienta sobre fuego medio. Una vez caliente, añade los champiñones y los tomates y cocina por dos minutos, mezclando mientras cocinas.</p>		
<p>2a) Si la pasta de camarón es especificada: esparce aceite de oliva ligeramente sobre la plancha plana a 350 °F, agita el sazonado de ennegrecido en los camarones y cocina en aceite por tres minutos, después gira y cocina por unos dos minutos adicionales. Una vez cocinado, añade los tomates y champiñones e inmediatamente ve al punto tres.</p>		
<p>2b) Si el pollo es especificado: pon en el área de la plancha el sustituto de mantequilla. Usando pintas amarillas (pollo crudo) Pon el pollo en la plancha con mantequilla y sazona los dos lados con. Después de un minuto usan las pinzas para rotar las pechugas de pollo 30° para crear una forma de diamante en las marcas de carbonizado.</p>		
<p>3) Añade Cajun Alfredo, cebolletas y la pasta cocinada y calienta por 4 ó 5 minutos sobre fuego medio mientras continuar continuamente mezclando con una cuchara de servicio larga o hasta que la temperatura a 165°F.</p>		
<p>4a) Para el camarón: transfiere a una bandeja de aluminio y pon parmesano rallado grueso encima.</p>		
<p>4b) Para el pollo: quita el pollo de la plancha y córtalo en tiras. Transfiere la pasta a una bandeja de aluminio, esparce el pollo cortado sobre el plato y después pon parmesano rallado grueso encima.</p>		
CATERING (EN CASA)		
<p>5) Sirve en una bandeja media con un plato de calentado con una cucharada de servir reposando en la pasta.</p>		
<p>6) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de cena grandes, servilletas de cena y rollos de cubertería.</p>		

# CHICKEN BACON RANCH PASTA

5X ENTREE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Penne Rigatone		5 porciones (35 oz)
Flores de brócoli		5 porciones (20 oz)
Queso de cerveza		30 fl oz
Pollo esmechado		5 porciones (20 oz)
Bacon, picado.		1/4 cup x 5 (10 oz)
Aderezo Ranch		10 tablespoons
PROCEDIMIENTO.....		
1) Sella el pollo esmechado en la plancha plana por 3-4 minutos o hasta que esté dorado y caliente.		
2) Pon una porción de pasta penne y una porción de brócoli dentro del microondas por dos minutos.		
3) Transfiere el pollo a un bol mezclar y añade la pasta de penne, el brócoli y 30 fl oz de queso de cerveza calentito. Mezcla uniformemente. Transfiere a una bandeja media.		
4) Pon Ranch encima de la pasta, y después esparce 5 x 1/4 de Bacon, picado uniformemente sobre el plato completo.		
5) Sirve en una bandeja media con un plato de calentado con una cucharada de servir reposando en la pasta.		
CATERING (EN CASA)		
6) Sirve en una bandeja media con un plato de calentado con una cucharada de servir reposando en la pasta.		
7) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de cena grandes, servilletas de cena y rollos de cubertería.		



# CRAB CAKES



INGREDIENTES		CANTIDAD
Crab Cakes para Sandwich		10
Salsa de Tartar		10 fl oz
Cuñas de limón		10

## PROCEDIMIENTO.....

1) En una bandeja media de aluminio, llamar pon 10 crab cakes y después homeada 425 °F en un horno de convección por 8 — 10 minutos o hasta que la temperatura interna sea de 145°.

2) Llena un bol para llevar de sopa con salsa tartar y otro bol para llevar de sopa con limones.

## CATERING (EN CASA)

3) Sirve la bandeja en un plato de calentado con pinzas reposando en la bandeja.

4) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de cena grandes, servilletas de cena y rollos de cubertería.

5) A la derecha del perro de calentador deben haber un bol de sopa con salsa tartar y una cucharita reposando dentro del bol y un bol de sopa con cuña de limón cortadas.



# BUFFALO MAC & CHEESE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Macarrones con queso		1 Bolsa
Pollo es mechado		(4) 4 oz pre-porciones or 1 lb
Salsa y media		9 fl oz
Cebolleta		Black #30 Scoop (.2 oz por peso)
Queso azul desmenuzado		Black #30 Scoop x 6 (7.2 oz por peso)
Sustituto de mantequilla		1 fl oz
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon una bolsa de macarrones en agua hirviendo y calienta por 30 minutos 45 minutos y son congelados o hasta que la temperatura de 145° sea alcanzada.		
2) En la parrilla plana en un poco de aceite de oliva, calienta el pollo en pedazos. Añade 3 oz de salsa y media y mezcla uniformemente en la plancha Plana.		
3) Pon los macarrones calientes de la bolsa en una bandeja de aluminio.		
4) Añade a la bandeja de aluminio, los macarrones, el pollo de la plancha, la cebolleta picada, 3 oz de salsa media.		
5) Añade el queso azul desmenuzado encima de los macarrones y después haz rayas con 3oz más de salsa media sobre el plato.		
6) Hornea 425 °F en un horno de convección por 7 minutos		
CATERING (EN CASA)		
7) Sirve la bandeja en un plato de calentado con una cuchara reposando encima de los macarrones con queso		
8) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de cena grandes, servilletas de cena y rollos de cubertería.		

## SIDE- FRENCH FRIES



INGREDIENTES		CANTIDAD
French Fries		3 Lbs crudas
GT sazón		3 tsp
PROCEDIMIENTO.....		
1) En una freidora 350 °F, cocina FRESCAS, CALIENTES papas fritas y después en un bol de mezclar, sazona con GT sazón y mezcla hasta que estén uniformemente cubiertas.		
2) Transfiere las papas calientes a una bandeja de aluminio.		
CATERING (EN CASA)		
3) Sirve la bandeja de aluminio en un plato de calentado con pinzas reposando encima de		
4) A la izquierda del Plato de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion, servilletas de cena y rollos de cuberteria		

## SIDE- TOTS



INGREDIENTES		CANTIDAD
Tater Tots		3 Lbs Crudos
GT sazón		3 tsp
PROCEDIMIENTO.....		
1) En una freidora a 350 °F, cocina FRESCOS, CALIENTES tater tots y despues en un bol de mezcla, sazona con GT sazón y mezcla hasta que todo esté cubierto uniformemente.		
2) Transfer hot tots to a half foil pan. Transfiere los tots calientes a una bandeja de aluminio.		
CATERING (EN CASA)		
3) Serve half pan in a chafing dish with tongs resting in tots. Sirve la bandeja media en un plato de calentado con pinzas reposando en los Tots.		
4) A la izquierda del Plato de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion, servilletas de cena y rollos de cuberteria.		

## SIDE- FRESH BROCCOLI



INGREDIENTES		CANTIDAD
Brocoli fresco		12 porciones
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon en el microondas 12 porciones de brócoli.		
2) Pon las porciones en una bandeja de aluminio.		
3) sazonar el brócoli con GT sazón por encima.		
CATERING (EN CASA)		
3) Sirve en una bandeja media en un plato de calentado con pintas reposando los vegetales.		
4) A la izquierda del Plato de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion, servilletas de cena y rollos de cuberteria		

## SIDE- MAC & CHEESE



INGREDIENTES		CANTIDAD
Macaroni & Cheese		4 lbs
Queso Cheddar rallado		1/3 Cup x 3 (4.5 oz por peso)
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pon cuatro libras de macarrones descongelados en una bandeja de aluminio. Cubre y homea a 425° en el horno por 15		
2) Pon queso cheddar rallado encima y homear 425 °F en el horno de convección por siete minutos o hasta que la temperatura interna sea de 145 °F.		
CATERING (EN CASA)		
3) Sirve en una bandeja media en un plato de calentado con una cuchara de servir reposando en el mac & cheese		
4) A la izquierda del Plato de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion grandes, servilletas de cena y rollos de cuberteria		

## SIDE- HOUSE SLAW



INGREDIENTES		CANTIDAD
Ensaladilla		4lbs
PROCEDIMIENTO.....		
1) Pesa 4lbs de ensaladilla de la casa y ponlo en un bol de ensalada para llevar.		
2) Serve with tongs in house slaw. Sirve con pinzas en la ensaladilla de la casa.		
CATERING (EN CASA)		
3) Sirve una bandeja media en un plato de calentador con pinzas reposando en la ensaladilla de la casa		
4) A la izquierda del plato de calentado, deben haber platos blancos de guarnicion, servilletas de cena y rollos de cuberteria		

# FUNNEL FRIES

# 4X DESSERT



INGREDIENTES		CANTIDAD
"Papas fritas" de funnel cake congeladas		5 Porciones
Azucar Glass		2 tsp
Sirope de chocolate		10 fl oz (En un bol para llevar negro)
PROCEDIMIENTO.....		
1) En una freidora de papas fritas, pon cuatro porciones por un minuto, rotando con las pintas largas mientras cocinas.		
2) Llena un bol de sopa para llevar con sirope chocolate.		
CATERING (EN CASA)		
3) Transfiere las papas de funnel a un contenedor redondo o alguna bandeja media y pon en un plato de calentado.		
4) Pon la salsa de chocolate a la derecha del plato del calentado con una cucharita en el bol.		
5) A la izquierda de la bandeja, deben haber platos blancos de guarnicion, servilletas de cena y rollos de cuberteria.		