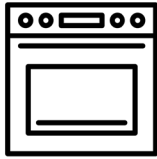


# TOSTADAS DE DESAYUNO CON HUEVO, QUESO Y TOCINO DE PAVO(#55104)

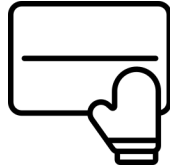
## INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (2.64 oz) | Acreditación: 1 c/ca, 1 oz eq grano



### PASO 1

Pre caliente el horno de convección a 375°F (horno convencional a 400°F).



### PASO 2

Coloque la tostada de desayuno envuelta **congelada** en una sartén forrada con papel de horno. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para el horno).**



### PASO 3

Hacer tostadas de desayuno de 14-16 minutos. Si se mantiene y transporta en bolsas aisladas para el desayuno en el aula, sugerimos hornear 2-3 minutos adicionales para que estén crujientes.



### PASO 5

Retire el producto del horno.



### PASO 6

Permita que el producto se enfríe.



### PASO 7

Una vez enfriado, coloque el producto en el refrigerador (debe hacerse dentro de los 90 minutos de la cocción).

## NOTAS:

1. No descongele ni prepare a partir de la descongelación.
2. Cocine el producto un día antes de distribuirlo a los padres / estudiantes.
3. El producto debe consumirse dentro de los 4 días posteriores a la producción en la escuela, a menos que se coloque en el congelador inmediatamente después de recibirlo. Indique la fecha de cocción a sus destinatarios.
4. El equipo de cocción, la configuración del equipo y las condiciones de la cocina variarán, por lo que es posible que sea necesario ajustar el tiempo de cocción. Cocine bien todos los alimentos a 165°F.
5. Todos los productos DEBEN refrigerarse después de cocinarlos.