

NUDO DE AJO INTEGRAL (#62200)

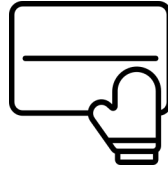
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (2.00 oz) | Acreditación: 2 oz eq grano



PASO 1

Precalente el horno de convección a 350°F (horno convencional a 375°F).



PASO 2

Coloque el nudo de ajo **congelado** en una sartén forrada con pergamino.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 7-9 minutos.



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.