

ROLLITO DE LASANA DE QUESO (#00801WG)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (4.30oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



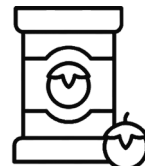
PASO 1

Precalente el horno convencional a 375°F.



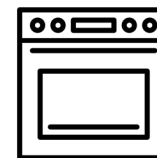
PASO 2

Coloque el paquete de lasaña **congelado** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



PASO 3

Cubra el paquete de lasaña **congelado** con ½ taza de salsa marinara.



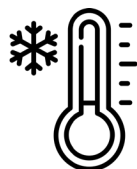
PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 20-25 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 posteriores a 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.

SUGERENCIAS PARA SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.

CAPARAZONES RELLENAS DE QUESO INTEGRAL (#00803WG)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 2 piezas (4.62oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



PASO 1

Precalente el horno convencional a 375°F.



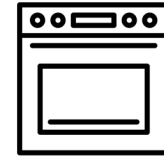
PASO 2

Coloque los caparazones rellenos **congelados** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



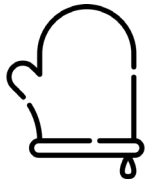
PASO 3

Cubra las conchas rellenas **congeladas** con ½ taza de salsa marinara.



PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 20-25 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.

SUGERENCIAS PARA

SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.

RAVIOLES DE QUESO GRANDE (#00804WG)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 3 piezas (3.78 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, 1/8 taza de veg



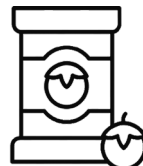
PASO 1

Precalente el horno convencional a 375°F.



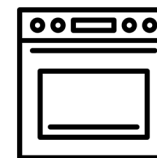
PASO 2

Coloque los raviolos de queso grande **congelados** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



PASO 3

Cubra los raviolos de queso grande **congelados** con ½ taza de salsa marinara.



PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 15-20 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 3 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.

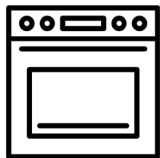
SUGERENCIAS PARA SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.

ROLLITO DE LASANA DE QUESO (#00808WG)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (3.65oz) | Acreditación: 1.5 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



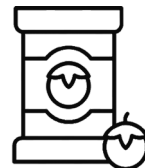
PASO 1

Precaliente el horno convencional a 375°F.



PASO 2

Coloque el paquete de lasaña **congelado** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



PASO 3

Cubra el paquete de lasaña **congelado** con ½ taza de salsa marinara.



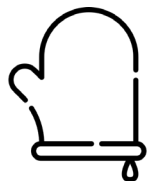
PASO 4

Espolvoree ½ oz de mozzarella rallada en la parte superior



PASO 5

Coloque en el horno y cocine por 20-25 minutos.



PASO 6

Retire el producto del horno.



PASO 7

Permitir que el producto se enfríe.



PASO 8

Una vez enfriado, coloque el producto en el refrigerador (debe hacerse dentro de los 90 minutos posteriores a 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.

SUGERENCIAS PARA SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.

MINI RAVIOLI DE QUESO (#00834WG)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 14 piezas (4.34 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



PASO 1

Precaliente el horno convencional a 375°F.



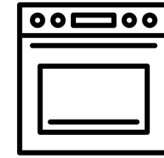
PASO 2

Coloque los mini raviolis **congelados** en un recipiente de una sola porción horneable / apto para microondas.



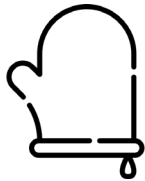
PASO 3

Cubra los mini raviolos **congelados** con ½ taza de salsa marinara.



PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 15-20 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 3 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.

SUGERENCIAS PARA SERVIR:

- Espolvorear con queso parmesano rallado.

PANQUEQUES, SALCHICHAS Y QUESO AMERICANO CON PAPAS (#15006)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 cubo (7.93 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano, ½ taza de veg



PASO 1

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



PASO 2

Coloque los cubos individuales **congelados** en una bandeja plana.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 15-20 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.

DESAYUNO: TOSTADAS FRANCESAS, PANQUEQUES, SALCHICHAS Y PAPAS (#15007)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 cubo (8.80 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano, ½ taza de veg



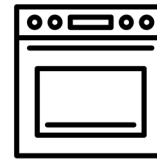
PASO 1

Pre caliente el horno de convección a 300°F (horno convencional a 325°F).



PASO 2

Coloque los cubos individuales **congelados** en una bandeja plana.



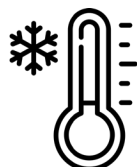
PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 17-20 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.

ARROZ CON POLLO Y VEGETALES (#15009)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 cubo (10.40 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 1 oz eq grano, ½ taza de veg



PASO 1

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



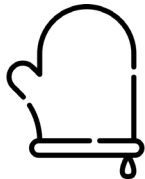
PASO 2

Coloque los cubos individuales **congelados** en una bandeja plana.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 20-25 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.

PAN RELLENO DE DURAZNO (#22020)

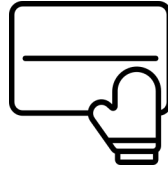
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pan (2.80 oz) | Acreditación: 2 oz eq grano



PASO 1

Precalentar el horno de convección a 350°F.



PASO 2

Coloque los paquetes **congelados** planos sobre una bandeja para hornear. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para el horno).**



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 3-5 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.

MINI TACOS DE POLLO (#25701)

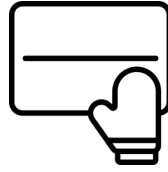
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 3 piezas (4.50 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano



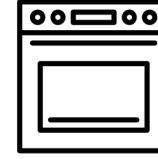
PASO 1

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



PASO 2

Poner los mini tacos **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 6-8 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).

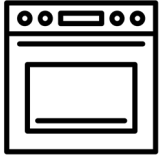
NOTAS:

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 3 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.

PALITOS DE MOZZARELLA (#41009)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 5 palitos (4.23 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano



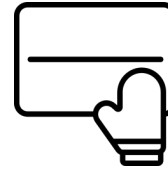
PASO 1

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



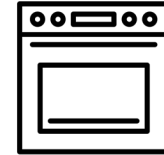
PASO 2

Retire los palitos de queso del paquete.



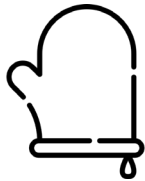
PASO 3

Coloque los palitos de queso **congelado** en una sola capa sobre una bandeja para hornear. Los palitos de queso no deben tocarse.



PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 9-11 minutos hasta que esté bien cocido. (El sobrecalentamiento puede causar pérdida de queso).



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.

MINI RAVIOLI DE QUESO EMPANIZADO (#41834)

INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 7 piezas (3.34 oz) | Acreditación: 1 c/ca, 1.5 oz eq grano



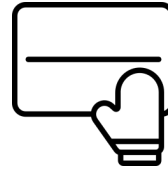
PASO 1

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



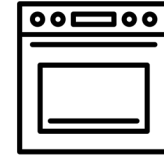
PASO 2

Retire los raviolos empanados del paquete.



PASO 3

Coloque los raviolos **congelados** en una sola capa sobre una bandeja para hornear.



PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 7 minutos hasta que esté bien cocido. (El sobrecalentamiento puede causar pérdida de queso).



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.

BAGEL DE PIZZA DE QUESO GIGANTE (#52106)

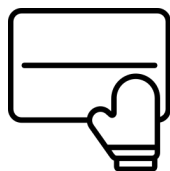
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 bagel (4.95 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano, 1/8 taza de veg



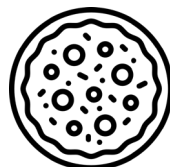
PASO 1

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



PASO 2

Coloque el bagel de pizza de queso **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



PASO 3

Permita que el bagel de pizza de grande se descongelen durante 10-15 minutos antes de cocinar para obtener mejores resultados.



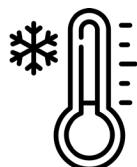
PASO 4

Coloque en el horno y cocine por 12-15 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.

MINI BAGELS DE PIZZA DE QUESO (#52222)

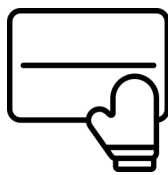
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 4 piezas (4.68 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano, 1/8 taza de veg



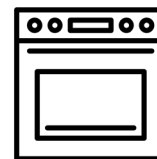
PASO 1

Precaliente el horno de convección a 400°F (horno convencional a 425°F).



PASO 2

Coloque mini bagels de pizza **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



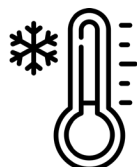
PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 17-20 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.

PIZZABOLI (#53201)

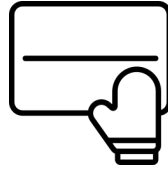
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (5.00 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano



PASO 1

Precalente el horno de convección a 325°F (horno convencional a 350°F).



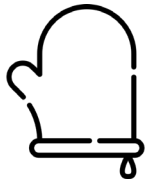
PASO 2

Coloque los pizzaboli **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 17-20 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.

PIZZABOLI, EPACO INDIVIDUAL (#53206)

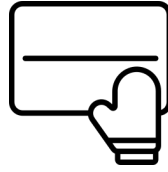
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 pieza (5.00 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano



PASO 1

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



PASO 2

Coloque los palitos de pan **congelados** en una sartén forrada con papel de horno. **No retire la envoltura (la envoltura es apta para el horno).**



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 17-20 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).

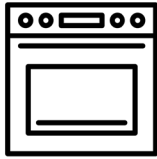
NOTAS:

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.

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

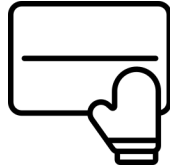
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

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



PASO 1

Precalente 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.

PALITO DE PAN RELLENO DE MOZZARELLA (#62001)

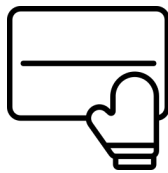
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 2 palitos (4.00 oz) | Acreditación: 2 c/ca, 2 oz eq grano



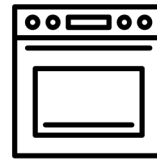
PASO 1

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



PASO 2

Coloque los palitos de pan **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



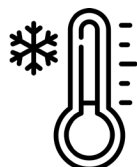
PASO 3

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.

PALITO DE PAN RELLENO DE MOZZARELLA (#62002)

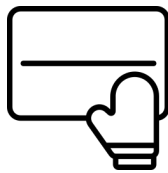
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 palito (3.10 oz) | Acreditación: 1 c/ca, 2 oz eq grano



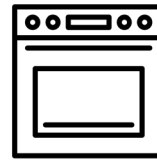
PASO 1

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



PASO 2

Coloque el palito de pan **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



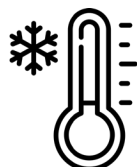
PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 8-10 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.

PALITO DE PAN (#62101)

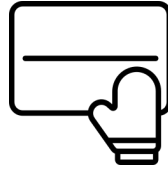
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

Tamaño de la porción: 1 palito (1.00 oz) | Acreditación: 1 oz eq grano



PASO 1

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



PASO 2

Coloque el palito de pan **congelados** en una sartén forrada con papel de horno.



PASO 3

Coloque en el horno y cocine por 4-6 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.

NUDO DE AJO INTEGRAL (#62200)

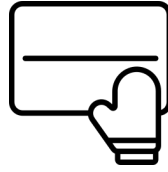
INSTRUCCIONES DE COCINA ESCOLAR

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.