

# **Libro de Cocina para Henderson County High School**

**Creado por HPS Menu Planner**

# Tabla de Contenido

Yogur yoplait, bunny grahams y queso en tiras

Empanada de ternera, rebanada de queso y pan de hamburguesa

Empanada de ternera y pan de hamburguesa

Maíz - Congelado

Huevos Revueltos con Tocino y Queso y Tostadas

Pizza de desayuno

Jugo de frutas todos los días

Ensalada de col

Pollo Alfredo

Guisantes congelados

Tostada con mantequilla

Ensalada

Galleta de suero de leche con empanada de salchicha

Puré de papas (bolsa congelada)

Sándwich de hamburguesa de costilla de cerdo

Tiras de pollo, papas fritas arrugadas, salsa, tostadas de ajo

Huevos Revueltos con Tostada

Galleta de pollo

Empanada de ternera x2 y pan de hamburguesa

Bar de pizza, papas al horno y ensaladas

Sándwich de pollo picante

**Barra de yogur**

**Sándwich de pollo**

**Stromboli en hoagie bun con ternera y pimientos verdes**

**Donut Holes con azúcar y canela**

**TORTILLA DE QUESO AL HUEVO Y SALCHICHA SOBRE DONUT ESMALTADO**

**Empanada de salchicha y galleta envuelta**

**2.6 No quebradizo con hilo de queso y Grahams**

**Coronel's Hot Brown**

**Grilled Cheese - HCHS**

**Alitas de pollo con salsa seca**

**Arroz español tío Bens, queso con queso y pollo**

**Dip de pollo Buffalo con chips de tortilla**

**Salchicha, huevo y queso en panecillo inglés**

**Jamón y queso calientes**

**Pollo BBQ Desmenuzado En Pan**

**Pollo a la pimienta con taco de cáscara blanda**

**Pop Tarts - paquete de 2**

**Galleta de salchicha**

**Hamburguesa con queso**

**Fresh Daily Fruit - HCHS 2022**

**Cereal 1 oz - HCHS**

**Tazones de cereal de 2 oz**

**Filete de queso Philly en pan secundario**

**Desayuno Empanada de Pollo en Galleta**

**Sausage/Cheese Biscuit - HCHS**

**Pieles de papa con carne de taco y queso**

**Yogur con Grahams**

**Hamburguesa**

**Corn - HCHS**

**salchicha, huevo y queso en panqueque**

**SANDWICH DE PESCADO**

**Ensalada**

**Galleta de huevo y queso**

**Pollo Alfredo**

**Hamburguesa Colonel's Crazyes con ensalada picante de Colonel**

**Col de col picante de Colonel's Crazyes**

**Salsa BBQ Colonel's Crazyes**

**Sausage & Egg Biscuit - HCHS**

**Puré de papas - Perlas de papa**

**Chícharos**

**Green Beans - HCHS**

**Broccoli - HCHS**

**Verduras Salteadas**

**California Blend - HCHS**

**Zanahorias al vapor**

**Galleta De Salchicha Y Queso**

**Taco de carne con queso y lechuga**

**Zanahorias con mantequilla**

**Taza Vegetal Tomate Brócoli Coliflor Pepinos Zanahorias**

**Papa horneada**

**Patatas con perejil**

**Envoltura de vegetales**

**Sub de albóndigas - HCHS**

**empanada de pollo en waffle**

**Espaguetis**

**Ensalada De Pollo Sobre Cama De Lechuga Con Galletas Saladas**

**Pollo Fajita**

**Cuenco de hash brown**

**MAC & CHEESE - HCHS**

**Rosquilla Glaseada**

**Galleta De Tocino**

**Turkey Melt - HCHS**

**Chicken Salad Wrap - HCHS**

**Fajita de pollo**

**Envoltura de vegetales**

**Pizza con barra de ensaladas**

**Chile**

**Tuna - HCHS**

**CROISSANT DE HUEVO Y QUESO**

# Yogur yoplait, bunny grahams y queso en tiras

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-4517
<b>Escuela:</b>	Jefferson Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
YOGURT STRAWB BAN L / F 12-6Z YOPL	1 Each	307742
CRACKER GRHM HNY CHOC BUNNY 100-1.25Z	1 Package	643012
CUERDA DE QUESO MOZZ IW 168-1Z LOL	1 Each	786580

## Instrucciones de Preparación

Wash hands before starting

Gather all supplies including small bag.

Place 3 items in bag

Put all items back in cooler until meal time

# Empanada de ternera, rebanada de queso y pan de hamburguesa

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4528
<b>Escuela:</b>	Elementary/Middle School Menu		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CARNE PTY 85/15 RAW IQF 228-2.8Z COMM	1 Each	548062
QUESO SLCD AMARILLO 6-5 COMM	1 Slice	334450
JAMBA DE BUN BLANCO WHE 4 "10-12CT ALPH	1 Each	248151

## Instrucciones de Preparación

HACCP Process:

#2 - Same Day Service

1. Food prep areas, equipment, and utensils, to be used in recipe will be washed and sanitized prior to beginning the preparation and cooking.
2. Assemble all ingredients, utensils, etc. to be used in recipe within easy reach of prep area so that food safety can be managed more effectively as well as better control of contamination and cross contamination.
3. Remove frozen products from freezer using oldest pack date first.

CCP: Take and record on a temperature log all beginning temperatures of refrigerated foods before beginning the recipe.

4. Wash hands thoroughly before handling food, after handling contaminated food or objects, and before switching to another step where there is an opportunity for contamination. This applies as well to before and after glove use. Use clean pair of gloves when handling raw product. Replace gloves after handling any other object.

Burger Patty:

5. Place frozen patties on a clean sheet pan, in a single layer.

6. Preheat oven:

Convection: 350°F

Conventional: 350°F

7. Use scissors to cut a few small holes in top of sleeve bag. Place entire bag, intact on sheet pan.

8. Bake in oven

Convection: 10-12 minutes



Conventional: 12-14 minutes

Bake times will vary due to ovens. Adjust times accordingly.

CCP: Heat to 165° F or higher for at least 15 seconds

9. Remove product from oven. Caution! Finished product is hot. Use oven mitts when handling product to avoid injury.

10. Allow to stand for 3 minutes before opening sleeves.

11. Open leave Caution! Finished product will release steam, and will be hot. Use oven mitts when handling product to avoid injury.

Assembling Sandwich:

12. Build sandwich by:

Open bun

Place 1 burger patty on bottom bun

Place 1 cheese slice on patty

Place top of bun on cheese.

Wrap and date (optional)

13. Offer one (1) sandwich to each student

**CORRECTIVE ACTION HOT FOOD** All cooked food items being held for service that drop below 140 degrees must be removed from service until such time as they are reheated to 165 degrees. Any food not eaten after reheating must be discarded.

CCP: Maximum holding time is two (2) hours. Discard product after maximum holding time is reached. Do not reheat product.

CCP: Record time and internal temperature of completed recipe on daily log.

# Empanada de ternera y pan de hamburguesa

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4531
<b>Escuela:</b>	Jefferson Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CARNE PTY CKD LO SOD FLAMEBR 144-2.25Z	1 Each	226851
BUN HAMB SLCD 4 10-12CT GCHC	1 Each	763233

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on gloves before starting.

Beef Patty:

Conventional oven: frozen at 375 degree f for 15-18 minutes. Thawed at 375 degree f for 10-12 minutes. Convection oven: frozen at 350 degree f for 9-11 minutes. Thawed at 350 degree f for 5-7 minutes.

Once patty's are cooked assemble sandwiches and place in warmer until meal time.

# Maíz - Congelado

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4539

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CORN CUT IQF 30 KE	1/2 Cup	283730
MANTEQUILLA ALT LIQ NT 3-1GAL GCHC	1/2 Cup	614640
SPICE PEPR BLK REST GRIND 16Z TRDE	1 Fluid Ounce	225061
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1/2 Cup	209810

## Instrucciones de Preparación

GATHER PANS AND SPICES NEEDED  
EITHER COOK CORN IN TILT SKILLET, COMBI OVEN  
COOK CORN UNTIL IT REACHES 135 OR ABOVE  
PLACE IN WARMER AND HOLD UNTIL SERVE TIME

# Huevos Revueltos con Tocino y Queso y Tostadas

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	2.00 oz	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-4553

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PAN BLANCO SFT SLCD 16-22Z GCHC	1 Slice	204782
PAN SPRAY BUTTERMIST 6-17Z BTRBUDS	1 Teaspoon	651171
HUEVO SCRMBD CKD W / BCN & CHS 4-5 SNY	1 Ounce	533034

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on clean gloves.

Gather all supplies needed.

Scrambled Egg Mix: Place eggs in a sprayed pan. CONVECTION OVEN - 275 degrees F Thawed: 25-30 minutes  
Frozen: 30-35 minutes CONVENTIONAL OVEN - 300 degrees F Thawed: 30-35 minutes Frozen: 35-40 minutes

Toast: Place slices of bread on sheet pans sprayed with butter spray and spray tops of bread with butter pan spray.  
Place in 300 degree convection oven and cook to personal state of browning.

# Pizza de desayuno

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	3.50 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-4559

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PIZZA BKFST TKY SAUS WGRAIN 192CT MAX	1 Each	863140

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON GLOVES

PREPARE FROM FROZEN STATE.

CONVECTION OVEN: PREHEAT TO 375°F. BAKE ON PARCHMENT LINED PAN 13-15 MINUTES.

CONVENTIONAL OVEN: PREHEAT OVEN TO 400°F. BAKE ON PARCHMENT LINED PAN 13-15 MINUTES.

COOK PRODUCT UNTIL INTERNAL TEMPERATURE REACHES A MINIMUM OF 165°F.

ONCE COOKED PLACE IN WARMER UNTIL MEAL TIME.

REFRIGERATE OR DISCARD ANY UNUSED PORTIONS.

# Jugo de frutas todos los días

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Fruit
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.80 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-4565

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CAJA DE JUGO APPL 100 40-6.75FLZ	1/4 Each	698332
CAJA DE JUGO ORNG TANGR 100 40-6.75FLZ	1/4 Each	698351
CAJA DE JUGO FRT PNCH 100 40-6.75FLZ	1/4 Each	698340
CAJA DE JUGO MUY BRY 40-6.75FLZ	1/4 Each	698361

## Instrucciones de Preparación

Ready to drink. keep refrigerated till time of service

# Ensalada de col

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4568

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BOLSA DE SEPARACIÓN COLE SLAW SHRED 1/8 4-5 RSS	1/2 Cup	198226
VESTIDO COLE SLAW 4-1GAL GCHC	1 Tablespoon	106992

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON CLEAN GLOVES

OPEN BAG OF COLE SLAW MIX AND POUR INTO BOWL, POUR IN COLE SLAW DRESSING AND MIX WELL.

POUR INTO SERVING PAN

REFRIGERATE UNTIL MEAL TIME

# Pollo Alfredo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4569
<b>Escuela:</b>	Elementary/Middle School Menu		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALSA ALFREDO FZ 6-5 JTM	2 Ounce	155661
PASTA ROTINI 51 WGRAIN 2-10 DAKOTA	2 Ounce	229951
CHIX DCD 40 COMM	2 Ounce	110530

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON CLEAN GLOVES

DICED CHICKEN:

BAKE FROM FROZEN: CONVENTIONAL OVEN: 8-10 MINUTES AT 350F; CONVECTION OVEN: 6-8 MINUTES AT 350F.

ALFREDO SAUCE:

PREPARE FROM FROZEN STATE

PLACE SEALED BAG IN STEAMER OR BOILING WATER. HEAT APPROXIMATELY 30 MINUTES OR UNTIL PRODUCT REACHES SERVING TEMPERATURE. CAUTION: OPEN BAG CAREFULLY TO AVOID BEING BURNED.

ROTINI NOODLES:

SIMPLE RULE FOR EACH POUND OF PASTA BRING 1 GALLON OF WATER TO A FULL ROLLING BOIL. GRADUALLY ADD PASTA TO BOILING WATER, STIR GENTLY AND RETURN TO A FULL BOIL. LEAVE THE POT UNCOVERED AND KEEP WATER AT A CONSTANT BOIL. STIR OCCASIONALLY TO PREVENT PASTA FROM STICKING. TASTE THE PASTA TWO MINUTES BEFORE THE RECOMMENDED COOK TIME ELAPSES TO CHECK FOR PREFERRED TENDERNESS. PASTA SHOULD BE FIRM TO THE BITE. DRAIN PASTA IMMEDIATELY. DO NOT RINSE IF SERVING RIGHT AWAY.

ONCE ALL COMPONENTS ARE COOKED AND READY COMBINE EVERYTHING, STIR AND PUT IN A SERVING PAN.

SERVE WITH A 6 OZ SPOODLE



# Guisantes congelados

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-4570

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
GUISANTES VERDE IQF 30 KE	1/2 Cup	283760
MANTEQUILLA ALT LIQ NT 3-1GAL GCHC	1/4 Teaspoon	614640
SPICE PEPR BLK REST GRIND 16Z TRDE	1/4 Tablespoon	225061
Tap Water for Recipes	1 Fluid Ounce	

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Tostada con mantequilla

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Grain
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Slice	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-4596
<b>Escuela:</b>	Spottsville Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PAN SPRAY BUTTERMIST 6-17Z BTRBUDS	1 Teaspoon	651171
PAN WGRAIN HNY WHT 16-24Z GCHC	1 Slice	204822

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on clean gloves

Spray large pan with butter spray

Line pan with bread and spray top of bread with butter spray or garlic spray for garlic toast

Cook in oven on 300 degrees until personal state of browning.

1 piece of toast = 1 ounce grain

2 piece of toast = 2 ounce grain

# Ensalada

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-8188

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
LECHUGA CINTAS ROMAINE 6-2 RSS	1 Cup	451730
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1 Teaspoon	150250
TOMATE UVA SWT 10 MRKN	2 Each	129631

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Galleta de suero de leche con empanada de salchicha

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	3.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-8196
<b>Escuela:</b>	Jefferson Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
GALLETA DE MASA WGRAIN 216-2.1Z RICA	1 Each	237390
SALCHICHA PTY STHRN 1.33Z 6-5 JTM	1 Each	785880

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on gloves.

Gather all supplies.

Biscuit:

Follow directions on box.

Sausage:

Lay sausage patties on sprayed pan and cook at 300 degrees until internal temperature reaches 165 degrees.

# Puré de papas (bolsa congelada)

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-8221
<b>Escuela:</b>	South Heights Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PURÉ DE PATATAS SEAS R / SOD 6-4 MCC	4 Ounce	860560
PATATAS PRLS XTRA RICH 6-3.56 BAMER	4 Ounce	222585
PURÉ DE PATATAS 6-4 OREI	4 Ounce	249106
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1/2 Package	209810
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	3 Fluid Ounce 1 Tablespoon (7 Tablespoon)	225037
MANTEQUILLA ALT LIQ NT 3-1GAL GCHC	1 Pint 1 Cup (3 Cup)	614640

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and gather all supplies you will need

Put on gloves

Either in Mixer, Vertical cutter, Steamer, Combi oven

Mix water, spices and potatoes until creamy

Make sure they temp at 135 or higher

Place in Steam table pan and hold in warmer until ready to serve

# Sándwich de hamburguesa de costilla de cerdo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-8222
<b>Escuela:</b>	Spottsville Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BBQ DE COSTILLA DE CERDO HNY SMKY GRLLD 100CTPIER	1 Each	451660
BUN SUB SLCD WGRAIN 5 12-8CT GCHC	1 Each	276142

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on clean gloves

Pork Rib Patty:

Lay out patties on an oven sheet pan in a single layer. Heat in a conventional oven preheated to 350 degrees F for 12-14 minutes or heat in a convection oven preheated to 350 degrees F for 10-12 minutes.

Once patties are cooked assemble sandwich and place in warmer until meal time.

# Tiras de pollo, papas fritas arrugadas, salsa, tostadas de ajo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-8233
<b>Escuela:</b>	South Heights Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CHIX STRP WGRAIN	3 Each	546561
PATATAS FRITAS 1/2 C / C HORNO 6-5 MCC	4 Ounce	200697
PAN DE GARL TX TST SLC 12-12CT GCHC	1 Slice	611910
SALSA BLANCA BISC GRAVY MIX 12-24Z	1 Fluid Ounce	242420

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON CLEAN GLOVES

CHICKEN STRIPS:

BAKE FROM FROZEN: CONVENTIONAL OVEN FOR 10-14 MINUTES AT 350F; CONVECTION OVEN FOR 8-10 MINUTES AT 350F.

CRINKLE FRIES:

CONVENTIONAL: PREHEAT OVEN TO 450° F. PLACE FROZEN FRIES IN A SINGLE LAYER ON A SHALLOW BAKING PAN. BAKE FOR 18 TO 22 MINUTES.

CONVECTION: PREHEAT OVEN TO 425° F. SPREAD FROZEN FRIES EVENLY ON A SHALLOW BAKING PAN. BAKE FOR 10 TO 14 MINUTES, TURNING ONCE FOR UNIFORM COOKING.

GARLIC TOAST:

Preheat oven to 450 degrees Fahrenheit. Place GFS sliced garlic toast on cookie sheet. Heat each side for 3-4 minutes or until butter is melted or until heated through.

GRAVY:

PREPARE AS INSTRUCTED ON PACKAGE

ONCE ALL COMPONENTS ARE PREPARED CUP GRAVY INTO 4 OZ STYROFOAM CUPS, AND BOAT ALL 4 ITEMS TOGETHER IN A 2#BOAT

PUT IN WARMER UNTIL MEAL TIME

# Huevos Revueltos con Tostada

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	2.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-8234
<b>Escuela:</b>	South Heights Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PAN BLANCO SFT SLCD 16-22Z GCHC	1 Slice	204782
PAN SPRAY BUTTERMIST 6-17Z BTRBUDS	1 Teaspoon	651171
HUEVO SCRMBD CKD FZ 4-5 CARG	1 Ounce	192330

## Instrucciones de Preparación

Scrambled Eggs:

Place pre-cooked scrambled eggs in a pan sprayed with pan release, cover pan with foil. Place in oven.

CONVECTION OVEN - 275°F Thawed: 25-30 minutes Frozen: 30-35 minutes CONVENTIONAL OVEN - 300°F Thawed: 30-35 minutes Frozen: 35-40 minutes

Toast:

Spray pan with butter spray, place bread slices and spray tops of them.

Cook in 300 degree oven to your desired state of browning.



# Galleta de pollo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-8235
<b>Escuela:</b>	South Heights Elementary		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962
GALLETA DE MASA WGRAIN 216-2.1Z RICA	1 Each	237390
Chicken Breakfast Filet	1 Each	792426

## Instrucciones de Preparación

Wash hands  
gather all supplies needed  
put on gloves  
Pan up biscuits and Chicken patty  
Cook as directed on box  
when reached correct temp remove from oven and assemble  
hold in warmer until ready to serve

# Empanada de ternera x2 y pan de hamburguesa

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-13923
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BUN HAMB SLCD 4 10-12CT GCHC	1 Each	763233
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
CARNE STK PTY CKD 2.45Z 6-5 JTM	1 Each	661851
CARNE PTY CKD LO SOD 2.25Z 6-5 # JTM	1 Each	655482
CARNE PTY PREM CKD 3Z 6-4.875 # JTM	1 Ounce	547933

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on gloves

Gather all supplies

Beef Patty:

conventional oven: frozen at 375 degree f for 15-18 minutes. Thawed at 375 degree f for 10-12 minutes. Convection oven: frozen at 350 degree f for 9-11 minutes. Thawed at 350 degree f for 5-7 minutes. Should reach 165 degrees internal temp.

Once burgers are cooked assemble sandwich with 2 beef patty's per bun.

Add slice cheese for cheeseburger.

Place all assembled sandwiches and extra patties in warmer until meal time. Optional - wrap in foil.

# Bar de pizza, papas al horno y ensaladas

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-13930
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ANILLO PIMIENTA SUAVE 4-1GAL GCHC	2 Ounce	466220
BROCOLI FLORET BIT TAMAÑO 2-3 RSS	1/4 Cup	732451
VASO MARGARINA SPRD WHPD 900-5GM GCHC	1 Each	772331
ZANAHORIA BEBÉ LIMPIO 12-2 RSS	1/4 Cup	510637
ZANAHORIA SHRD MED 2-5 RSS	2 Ounce	313408
PICADO DE COLIFLOR TAMAÑO 2-3 RSS	1/4 Cup	732486
APIO STIX 4-3 RSS	1/4 Cup	781592
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1/4 Cup	150250
CHIX DCD 1/2 60WHT CKD 2-5 GCHC	1/4 Ounce	313262
ENSALADA CHIX 4-3 GCHC	1/4 Cup	127710
CABAÑA DE QUESO SML 1 4-5 GCHC	1/4 Cup	329487
KEEB CRACKER CLUB PC PKG 300-2CT	4 Package	112186
CROUTON CHS GARL WGRAIN 250-.5Z	2 Package	661022
PEPINO SELECT 24CT MRKN	1/4 Cup	418439
HUEVO HRD CKD DCD IQF 4-5 GCHC	1/4 Cup	192198
HUEVO DURO CKD PLD DRY PK 12-12CT PAP	1 Each	853800
PIMIENTOS VERDES DCD 1/2 2-3 RSS	1/4 Cup	283959
VESTIDO ITAL LT 60-1.5Z KENS	1 Each	195685
OLIVA GRN STFD MANZ CON PIM 6-.5GAL	6 Each	485624

Descripción	Medición	DistPart #
CEBOLLA ROJA DCD 1/4 2-5 RSS	2 Ounce	429201
PICKLE KOSH DILL CHIP C / C 5GAL GIEL	2 Ounce	557846
PANADERO DE PATATAS IDAHO 120CT MRKN	1 Each	233293
VESTIMENTA RNCH DIP CUP 100-1Z GFS	1 Each	844730
VESTIR RNCH PKT 60-1.5Z KENS	1 Each	195774
CREMA AGRIA PKT FF 100-1Z LOL	1 Each	853190
ENSALADA DE LECHUGA HRYS Y HRYS 4-2 RSS	1/2 Cup	573061
TOMATO CHERRY 10 MRKN	1/4 Cup	169275
TOMATE ROMA DCD 3/8 2-5 RSS	2 Ounce	786543
ATÚN CHNK LT EN WTR 6-66.5Z GCHC	1/4 Cup	852103
LECHUGA CINTAS ROMAINE 6-2 RSS	1 Cup	451730
VESTIMENTA FREN CNTRY PKT60-1.5FLZ KENS	1 Ounce	195758
PIMIENTOS JALAP SLCD 6-.5GAL GRSZ	1 Ounce	499943
HOJA DE ESPINACA PLANA CLND 4-2.5 RSS	1 Cup	329401

## Instrucciones de Preparación

Use DOD item when available.

# Sándwich de pollo picante

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	5.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-18503
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CHIX PTY HOT & SPCY WGRAIN 3.05Z 6-26CT	1 Each	536550
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	1 Each	517810

## Instrucciones de Preparación

Wash Hands and Put on Gloves

Get buns out to thaw, if not already thawed.

Chicken Patty:

BAKE FROM FROZEN: CONVENTIONAL OVEN FOR 10-14 MINUTES AT 350F; CONVECTION OVEN FOR 8-10 MINUTES AT 350F.

Assemble Sandwich and put in warmer or leave separate and place cooked chicken patty's in warmer.

# Barra de yogur

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-18513
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
YOGURT FURGONETA L / F PARFPR 6-4 YOPL	4 Ounce	811500
YOGURT PAJA L / F PARFPR 6-4 YOPL	4 Ounce	811490
MELOCOTÓN DCD 3/8 IQF 2-5 DOLE	1/4 Cup	192151
FRESA DCD 1/2 IQF 2-5 CHEF-RDY	1/4 Cup	621420
ARÁNDANOS DE FLUJO LIBRE IQF 30 GCHC	1/4 Cup	119873
GRANOLA OAT & HNY BULK 4-50Z NATVLLY	1 Ounce	226671

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Sándwich de pollo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-18514
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BUN HAMB SLCD 4 10-12CT GCHC	1 Each	763233
CHIX BRST FLLT WGRAIN Eneldo CKD 4-5 #	4 Ounce	542832

## Instrucciones de Preparación

Wash Hands and put on gloves.

Conventional Oven: Heat 14-16 minutes at 375F. Turn after 6 minutes.

Convection Oven: 13-15 minutes at 375F. Turn after 6 minutes.

# Stromboli en hoagie bun con ternera y pimientos verdes

<b>Porciones:</b>	1300.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-19797
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ROLL HOAGIE 6 12-6CT GCHC	1 Each	206580
CARNE CRMBL CKD IQF 6-5 # JTM	3 Ounce	661940
SALSA MARINARA SUAVE 6-10 PG	1/2 Cup	231762
QUESO MOZZ SHRD 4-5 LOL	2 Ounce	645170
CONDIMENTACIÓN PIZZA ITAL MIX 12Z TRDE	1 Teaspoon	413461
PIMIENTOS VERDES DCD 1/2 2-3 RSS	1/4 Cup	283959

## Instrucciones de Preparación

Place beef crumbles in bags steamer or in tilt skillet out of bag for 30 min or until internal temperature reaches 165 or above.

Mix Italian pizza seasoning and marinara sauce to the beef crumbles.

Place hoagie rolls on sheet pan. Add beef, diced peppers, mozzarella cheese and cook in oven a 350 until reaches internal temp of 165 above and bread has a nice brown look.

Wrap in foil and serve.



# Donut Holes con azúcar y canela

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.00	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-19805
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
TORTA DE DONUT WGRAIN 384-.41Z RICO	6 Each	839520
CAÑA DE AZÚCAR GRANUL XFINE 50 # P / L	1 Tablespoon	563191
ESPECIAS CANELA GRND 15Z TRDE	1 Tablespoon	224723

## Instrucciones de Preparación

Thaw donuts overnight. Place donuts on flat pan and Heat at 350 for 5 minutes.

Mix sugar and cinnamon together in a pan.

Roll donuts until coated with sugar cinnamon mix.

Serve.

# TORTILLA DE QUESO AL HUEVO Y SALCHICHA SOBRE DONUT ESMALTADO

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-19810

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
DONUT YST RNG WGRAIN 84-2Z RICO	1 Each	556582
TORTILLA DE HUEVOS CHS COLBY 144-2.1Z	1 Each	240080

## Instrucciones de Preparación

Put each item on sheet pans - Sausage, egg patty, and donut.

Make glaze using powder sugar and white milk. Mix until at consistency needed for glaze.

Cook each item using instructions above.

Hold in warmer until ready to assemble at 145 degrees.

Cut donut in half.

Place sausage, egg patty, and cheese slice on donut to make a sandwich. Dribble glaze on top of donut and serve.

Hold in warmer.

# Empanada de salchicha y galleta envuelta

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-20173

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHA PTY STHRN 1.33Z 6-5 JTM	1 Each	785880
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783

## Instrucciones de Preparación

Cook biscuits as instructed above. Cook sausage as instructed above, cook until internal temp reaches 165 or above. Put sausage patty on biscuit and wrap in foil. Serve.

## 2.6 No quebradizo con hilo de queso y Grahams

<b>Porciones:</b>	5.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-20261
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

### Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SAND UNCRUST PB&J GRP WGRAIN 72-2.6Z	1 Each	527462
CUERDA DE QUESO MOZZ IW 168-1Z LOL	1 Each	786580
CRACKER GRHM HNY MAID LIL SQ 72-1.06Z	1 Package	503370
GALLETA GLDFSH GRHM VAN 300-.9Z PEPP	1 Each	198472

### Instrucciones de Preparación

Must serve 1 uncrustable, 1 cheese stick, and 1 cracker to make it complete.

1 uncrustable = 1 oz meat & 1 oz grain

1 cheese = 1 oz meat

1 graham = 1 oz grain

# Coronel's Hot Brown

<b>Porciones:</b>	900.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-20274
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
JAMÓN CHIX BOSQUE NEGRO SLCD 6-2 TYS	4 Slice	527380
PAN TX TST BLANCO 3/4 SLCD 12-22Z	1 Slice	793350
TOCINO TKY L / O 28-32CT FZ 2-6 KE	2 Slice	219901
TOMATE 5X6 XL 25 MRKN	1/4 Cup	206032
PEREJIL CALIF CLND 4-1 RSS	1/2 Ounce	272396
SALSA CHS CHED 6-5 JTM	2 Ounce	271081

## Instrucciones de Preparación

1. Place turkey bacon on pan & cook until bacon is crispy.
2. Place sliced tomatoes on tray and cook in oven until warm.
3. Spray Texas toast with butter spray & toast in oven until golden brown and crisp.
4. Place 4 slices of ham on toast.
5. Drizzle some cheese sauce over ham and toast.
6. Place 2 tomato slices and drizzle more cheese sauce.
7. Top with two slices of bacon and but complete sandwich in oven to heat thoroughly.
8. Garnish with parsley sprigs.
9. Place in warmer until time to serve.

# Grilled Cheese - HCHS

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-20275
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
QUESO AMER 160CT SLCD R / FR / SOD 6-5	4 Slice	189071
PAN WGRAIN HNY WHT 16-24Z GCHC	2 Slice	204822
PAN SPRAY BUTTERMIST 6-17Z BTRBUDS	1 Teaspoon	651171

## Instrucciones de Preparación

Spray with butter spray or spread liquid butter on bottom slice of bread.

Put 4 Slices of Cheese on bread then top with 2nd slice of bread. Spray with butter spray or spread liquid butter.

Bake until bread is toasted and cheese melted, should reach 145 degrees.

Keep in warmer until time to serve.

4 slices of cheese = 2 oz meat

2 slices of bread = 2 oz grain

# Alitas de pollo con salsa seca

<b>Porciones:</b>	1200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1200.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-20438
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CHIX WNG CKD OVN RSTD 6-5 GOLDKIST	5 Each	159883
BARBACOA CLÁSICA RUB 4.25 TRDE	1 Teaspoon	860421

## Instrucciones de Preparación

Coat chicken wings with dry rub and place on flat pan. Cook at 350 degrees for 30-35 minutes or until reach internal temp of 165 degrees or above.

Keep in warmer on flat pans until serving time and maintain temp of 145 degrees internal temp or above.

Can put wings in 1/2 pan on line to serve.

5 wings per servings.

\*\*Optional-can serve with sauces.

# Arroz español tío Bens, queso con queso y pollo

<b>Porciones:</b>	1000.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-21800
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALSA CHS QUESO BLANCO FZ 6-5 JTM	1 Ounce	722110
ARROZ ESPAÑOL 6-36Z UBEN	3 Ounce	555169
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	2 Ounce	570533

## Instrucciones de Preparación

Mix all three ingredients together and cook until temp reaches internal temp of 165 or above.



# Dip de pollo Buffalo con chips de tortilla

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-22635
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	15 Pound	570533
PAN DE CREMA DE QUESO 10-3 GCHC	15 Pound	163562
SALSA CALIENTE 4-1GAL TXPETE	3 Quart 1 Pint 1 Cup (15 Cup)	263030
VESTIDO RNCH BTRMLK 4-1GAL GCHC	3 Quart 1 Pint 1 Cup (15 Cup)	426598
QUESO BLND MEX SHRD FTHR 4-5 GCHC	3 Gallon 3 Quart (15 Quart)	606952
CHIP TORTL RND R / F 64-1.45Z TOSTIT	1 Each	662512

## Instrucciones de Preparación

WE USED FOR 1100 SERVINGS: 6 GALLONS OF HOT SAUCE, 6 GALLONS OF RANCH, 3 CASES + 4LB OF CREAM CHEESE, 5 CASES OF SHREDDED CHEESE, 10 CASES OF DICED CHICKEN.

IF USE BAKEABLE BOWLS, WILL NEED 2 CASES OF 720.

Steam chicken to 165 degrees and soften cream cheese. (See prep instructions)

Mix cream cheese and chicken until combined.

Add hot sauce, ranch dressing, and cheese and mix until combined.

Using 4 oz scoop, place 1 (one) scoop into each bowl.

Bake on convection at 325 for 12-15 min. NO NOT use browning level or turbo.

Serve with tortilla chips.

# Salchicha, huevo y queso en panecillo inglés

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-23341
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
MUFFIN INGLÉS 2Z 12-12CT GCHC	1 Each	208640
SALCHICHA PTY STHRN 1.33Z 6-5 # COMM	1 Each	785880
Mercancía redonda de empanada de huevo	1 PATTY	
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260

## Instrucciones de Preparación

Cook sausage & egg patty per their instructions. Make sure they are cooked to 165 degrees internal temp. Once sausage & egg are cooked place on English Muffin along with a slice of cheese and serve.

# Jamón y queso calientes

<b>Porciones:</b>	1300.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-23354
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
JAMÓN HNY DELI SHVD FRSH 6-2 GFS	5 Ounce	779160
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	1 Each	517810

## Instrucciones de Preparación

PUT 4 SLICES OF MEAT AND 1 SLICE OF CHEESE ON EACH BUN AND PLACE TOP ON WRAP IN FOIL SHEETS

PLACE ON PAN

PUT IN OVEN ON 300 DEGREES F UNTIL CHEESE IS MELTED

PLACE IN WARMER UNTIL SERVING TIME

5 oz of Ham = 3.75 oz meat

1 slice of cheese = .5 oz meat

1 bun = 2 oz grain

# Pollo BBQ Desmenuzado En Pan

<b>Porciones:</b>	900.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-27719
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Tiras de fajita de pollo	1 Ounce	17907
Tiras de pollo sin condimentar, cocidas, congeladas	1 Ounce	110462
SALSA BBQ 4-1GAL SWTBRAY	1 Tablespoon	655937

## Instrucciones de Preparación

Cook chicken in steamer for 30 min or until internal temp reaches 165 degrees.

Chop up/shred chicken.

Cover and mix with bbq sauce and place in warmer.

Serve.

# Pollo a la pimienta con taco de cáscara blanda

<b>Porciones:</b>	65.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28107
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Tiras de pollo sin condimentar, cocidas, congeladas	2 Package	110462
QUESO PEPR JK SHRD FTNR 4-5 P / L	1 Gallon	114422
Shredded Mild Cheddar Cheese	1 Gallon	122190

## Instrucciones de Preparación

Cook chicken in steamer until reaches 165 degree internal temp.

Mix in pepper jack cheese then heat until cheese melted.

Serve. - Hold temp at 145 degrees or more.

2 bags of chicken, 1 gallon of shredded Cheddar Cheese & Pepper Jack Cheese.

Salt, Pepper, Garlic Powder, Onion Powder. Serves 65

# Pop Tarts - paquete de 2

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28133
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PASTELES POP-TART WGRAIN CINN 72-2CT	1 Package	123081
PASTELES POP-TART WGRAIN FUDG 72-2CT	1 Package	452082
PASTA POP-TART WGRAIN STRAWB 72-2CT	1 Package	123031

## Instrucciones de Preparación

Only serve 1 package of 2 pop tarts per student. May use a variety of flavors.

# Galleta de salchicha

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28148
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962

## Instrucciones de Preparación

Cook Sausage at 350 degrees until reaches internal temp of 165 degrees or more, about 15 min.

Cook Biscuit until done, 237390, 350 degrees for about 15 min.

Put Sausage and Biscuit together and wrap in foil. Serve. Holding temp 145 degrees.

1 biscuit = 1.75 oz grain

# Hamburguesa con queso

<b>Porciones:</b>	600.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28158
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CARNE STK PTY CKD 2.45Z 6-5 JTM	1 Each	661851
CARNE PTY CKD LO SOD 2.25Z 6-5 # JTM	1 Each	655482
CARNE PTY PREM CKD 3Z 6-4.875 # JTM	1 Ounce	547933
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	1 Each	517810

## Instrucciones de Preparación

Use 1 beef patty from any of the listed numbers.

Cook beef patty at 350 degrees for about 12 minutes or until internal temp reaches 165 degrees.

Put one piece of cheese on beef patty and places on bun.

Wrap in foil and place in warmer until time to serve. Hold temp should be 145 degrees. Hold time is 4 hours.



# Fresh Daily Fruit - HCHS 2022

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Fruit
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28349
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BANANA VERDE 40 P / L	1 Each	686503
BANANA TURNING SNGL 150CT 40 P / L	1 Each	197769
PERA 95-110CT MRKN	1 Each	198056
NARANJAS NAVEL / VALENCIA CHC 125-138CT	1 Each	322326
MANZANA DELICIOSO ROJO 163CT MRKN	1 Each	540005
MANZANA GRANNY SMITH 113CT MRKN	1 Each	582271

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Cereal 1 oz - HCHS

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Grain
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28382
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CEREALES APPLE JACKS R / S BWL 96-1Z KELL	1 Each	283611
Tostada de leña de cereales R / S BWL 96CT GENM	1 Each	365790
CEREALES FROOT LOOPS R / S BWL 96-1Z KELL	1 Each	283620
CEREAL LUCKY CHARMS WGRAIN BWL 96CT	1 Package	265811
CEREALES REESES PUFFS WGRAIN 96CT GENM	1 Package	264761
KRISPIES DE ARROZ DE CEREALES WGRAIN 96-1Z	1 Each	509303
CEREAL TRIX R / S WGRAIN BWL 96CT GENM	1 Package	265782

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Tazones de cereal de 2 oz

<b>Porciones:</b>	150.00	<b>Categoría:</b>	Grain
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28557
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CEREAL CHEERIOS HNYNUT CUP 60-2Z	1 Package	105307
Amuletos de la suerte 2 oz	1 Container	105840
Tostada de canela crujiente 2 oz	1 container	105931
CEREAL ARROZ CHEX CINN CUP 60-2Z GENM	1	105357
Cacao en polvo 2 oz	1 Container	105850

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Filete de queso Philly en pan secundario

<b>Porciones:</b>	525.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.25 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28573
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CARNE STK PHLL SEAS CKD 2.86Z 6-5 JTM	6 Ounce	720861
SALSA CHS WHT QUESO 4-5 BIB JTM	1 Each	701201
BUN SUB SLCD WGRAIN 5 12-8CT GCHC	1 Each	276142

## Instrucciones de Preparación

If beef steak and cheese are thawed but into pan and steam together to temp of 140.00

If not thawed, steam steak to temp of 165 and cheese to at least 140. Once reach temp, mix together.

Serve on Sub Bun.

6 oz of philly steak = 4 oz of meat

1 oz of queso cheese = .15 oz meat

1 sub bun = 2 oz grain

# Desayuno Empanada de Pollo en Galleta

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28671

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Queso Americano Rebanado	1 9/11 Ounce	100018
QUESO AMER 160CT SLCD R / FR / SOD 6-5	1 Slice	189071
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962
WG Breakfast Chicken Patty	1 PATTY	31426

## Instrucciones de Preparación

Bake per instructions per each item. Make sure chicken patty reaches 165 degrees.

Once chicken and biscuit are cooked put them together, you can add cheese if wanted.

Wrap in foil and keep in warmer until time to serve.

chicken patty 1 each = 1 oz meat & .5 oz grain

126962 biscuit 1 each = 1.75 oz grain

189071/150260/100018 1 slice = .5 oz meat

# Sausage/Cheese Biscuit - HCHS

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28674
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHA PTY LO SOD CKD 80-2Z JDF	1 Each	277722
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260

## Instrucciones de Preparación

Cook Sausage at 350 degrees until reaches internal temp of 165 degrees or more, about 15 min.

Cook Biscuit until done, 237390, 350 degrees for about 15 min until reaches 145

Cook Egg at 350 for about 12 min until reaches 165

Put Sausage, Egg, and Cheese on Biscuit and wrap in foil. Serve. Holding temp 145 degrees.

1 slice of cheese = .5 oz meat

1 biscuit = 2 oz grain

# Pieles de papa con carne de taco y queso

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.00	<b>Proceso HACCP:</b>	Complex Food Prep
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28703
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CONCHAS DE PATATA 4-4.25 187CT MCC	4 Each	649790
RELLENO DE TACO CARNE REDC FAT 6-5 COMM	1 Ounce	722330
SALSA CHS WHT QUESO 4-5 BIB JTM	1 Cup	701201
SALSA CHS NACHO DLX 6-10 GCHC	1 Cup	323616
84-2.6Z TAZA DE SALSA REDG REDSC2Z	1	536690
SALSA 103Z 6-10 REDG	1 Ounce	452841
CREMA AGRIA PKT 100-1Z P / L	1	745903
QUESO MOZZ 3 SHRD FTNR 4-5 PG	1 Cup	780995

## Instrucciones de Preparación

Steam taco filling mixed with salsa until reaches 165 degrees.

Steam queso cheese then hold in warmer.

4 potato skins per serving - Put liquid butter and salt on inside of potato and spread. Spoon nacho cheese onto potato and cook per potato instructions.

When finished cooking place 3 oz of taco filling onto potato and top with shredded cheese then place back in oven to melt cheese.

Serve with sour cream and salsa cup.

# Yogur con Grahams

<b>Porciones:</b>	110.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28785
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CRACKER GRHM HNY MAID LIL SQ 72-1.06Z	1 Each	503370
YOGURT DANIMAL FURGONETA N / F 48-4Z DANN	1 Each	200612

## Instrucciones de Preparación

Students get one yogurt, flavor may vary, and 1 graham package.



# Hamburguesa

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28788
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CARNE STK PTY CKD 2.45Z 6-5 JTM	1 Each	661851
CARNE PTY CKD LO SOD 2.25Z 6-5 # JTM	1 Each	655482
CARNE PTY PREM CKD 3Z 6-4.875 # JTM	1 Ounce	547933
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	1 Each	517810

## Instrucciones de Preparación

Use 1 beef patty from any of the listed numbers.

Cook beef patty at 350 degrees for about 12 minutes or until internal temp reaches 165 degrees.

Place beef patty on bun and wrap in foil. Hold at 145 degrees for no more than 4 hours.

# Corn - HCHS

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-28789
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CORN CUT IQF 30 KE	1/2 Cup	283730
MANTEQUILLA ALT LIQ NT 3-1GAL GCHC	1 Tablespoon	614640
SPICE PEPR BLK REST GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225061

## Instrucciones de Preparación

Use commodity corn if available.

CORN CAN BE COOKED WITHOUT THAWING.

Add butter and pepper to taste.

STEAMER: PLACE FROZEN CORN IN STEAMER PAN. STEAM UNCOVERED FOR ABOUT 15-20 MIN. DEPENDING ON NUMBER OF PANS IN STEAMER. DRAIN. COOK FROZEN CORN ONLY UNTIL TENDER BUT CRISP.

CORN WILL CONTINUE TO COOK WHEN HELD ON A HOT STEAM TABLE OR IN A HOLDING CABINET.

# salchicha, huevo y queso en panqueque

<b>Porciones:</b>	150.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-28922
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Mercancía redonda de empanada de huevo	1 PATTY	
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
PANCAKE BTRMLK WGRAIN 144-1.3Z BKCRFT	2 Each	156101
QUESO AMER 160CT SLCD R / FR / SOD 6-5	1 Slice	189071

## Instrucciones de Preparación

Cook each item per item instructions. Make sure all items reach temp of 165 degrees.

Using 2 pancakes place a slice of cheese, 1 egg patty , & 1 sausage patty between the two patties and serve.

Can serve w/syrup.

# SANDWICH DE PESCADO

<b>Porciones:</b>	100.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29009
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
POLLOCK BRD RECT WGRAIN MSC 3.6Z 18	1 Each	643142
BUN HAMB SLCD WGRAIN WHT 4 10-12CT	1 Each	266546

## Instrucciones de Preparación

Cook fish per item instructions.

Place on bun and wrap in foil. Hold at 145 degrees.

# Ensalada

<b>Porciones:</b>	1000.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29228
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
LECHUGA CINTAS ROMAINE 6-2 RSS	1/2 Cup	451730
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1/4 Cup	150250
TOMATE UVA SWT 10 MRKN	1/4 Cup	129631
ZANAHORIA BEBÉ LIMPIO 12-2 RSS	1/4 Cup	510637
VESTIDO RNCH LT 4-1GAL GCHC	1 Fluid Ounce	472999

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Galleta de huevo y queso

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-29322
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Mercancía redonda de empanada de huevo	1 PATTY	
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962

## Instrucciones de Preparación

Cook biscuit according to instructions on box. Cook @ 350 for about 12 minutes.

Cook egg patty according instructions on box. Cook at 350 for 15 minutes or until internal temp reaches 165 degrees.

Put slice of cheese on biscuit along with egg, wrap in foil, and serve. Holding temp at 145 degrees.

1 cheese slice = .5 oz meat

1 egg patty = 1 oz meat

1 biscuit = 1.75 oz grain

# Pollo Alfredo

<b>Porciones:</b>	900.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29343
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ENTREE PENNE CON ALFREDO SCE 6-5	6 Ounce	491074
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	2 Ounce	570533

## Instrucciones de Preparación

Steam both the chicken and alfredo until reach internal temp of 165 degrees. Chicken will take around 20 min. and Alfredo will take around 30-40 min.

Mix chicken with alfredo and serve.

6 oz of Alfredo w/penne = 2 oz meat & 1 oz grain

2 oz of diced chicken = 2 oz meat

# Hamburguesa Colonel's Crazyes con ensalada picante de Colonel

<b>Porciones:</b>	6.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29344
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CRSE DE CERDO VERDE 3/8 80/20 6-5 HALP	1 1/2 Pound	639220
QUESO PEPR JK SLCD 8-1.5 # LOL	6 Slice	238951
ANILLO DE CEBOLLA BATRD 3/8 6-2.5 GCHC	6 Each	267100
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	6 Each	517810
CEBOLLA ESPECIADA PICADA 12Z TRDE	1/4 Cup	513997
PIMIENTOS VERDES STRP 3/4 2-3 RSS	1/4 Cup	849995
PIMIENTOS ROJOS 5 P / L	1/4 Cup	597082
AJO PLD FRESCO 5 RSS	3 Each	428353
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Tablespoon	565148
SPICE PEPR BLK REST GRIND 5 TRDE	1 0.02 Tablespoon	242179
RÁBANOS LIMPIADOS 2-3 RSS	3 Each	233986
CEBOLLA VERDE CLPD 4-2 RSS	1 0.02 Ounce	198889
ANILLO DE CEBOLLA ROJO 1/4 2-5 RSS	1 Each	429198
TOCINO TKY L / O 27CT / PROMEDIO 4-3 GCHC	6 Slice	218631

## Instrucciones de Preparación

Wash hands and put on gloves, Preheat oven to 400F. Gather equipment and ingredients needs. Remove the ground pork from the refrigerator last to prevent time and temperature abuse. . Place each red onion slice on top of the baking sheet. Combine pork colonel's crazyes BBQ sauce, minced onion, green pepper, red pepper, garlic, all purpose seasoning, and black pepper mixing with gloved hands. Divide the meat mixture into 6 equal portions. Pat



the portions into patties. Place patty on each onion slice molding it to the onion. Bake in preheated oven for about 30-40 minutes. Using a bi-metallic thermometer, check the internal temperature it should reach 155F. Place a wire rack on sheet pan. Spray the rack with pan coating well. Place the breaded onion rings on the rack and bake until golden brown. once baked keep warm. Fry bacon in a skillet until crisp. Place cooked bacon on paper towel to drain any excess grease. Break each slice in half. Brush buns with olive oil and place in skillet, heating until warm. Place the buns on a sheet pan. Assemble the burger by spooning the BBQ sauce on the bottom and top of each heated bun, add the burger, 2 pieces of bacon(1 slice), pepper jack cheese, onion ring, then drizzle the BBQ sauce over the onion ring and burger.

# Col de col picante de Colonel's Crazies

<b>Porciones:</b>	6.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29345
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
COL VERDE 45 P / L	1 Pint	198463
CALABACIN MED 20AVG MRKN	1 0.02 Cup	198927
SQUASH MED AMARILLO S / N 17AVG MRKN	1 0.02 Cup	198935
ZANAHORIA PELADA 2-10 RSS	1/2 Cup	198145
RÁBANOS LIMPIADOS 2-3 RSS	1/2 Cup	233986
PIMIENTOS VERDES STRP 3/4 2-3 RSS	1/4 Cup	849995
PIMIENTOS ROJOS 5 P / L	1/4 Cup	597082
CEBOLLA ROJA JUMBO 25 MRKN	1/4 Cup	198722
PASAS DRD GOLDEN 1-5	1/4 Cup	559970
VINAGRE MANZANA SIDRA 5 4-1GAL GCHC	1 0.02 Cup	430795
CAÑA DE AZÚCAR GRÁNUL 25 GCHC	1/2 Cup	108642
SEMILLA DE APIO DE ESPECIAS ENTERAS 16Z TRDE	1 0.02 Tablespoon	224677
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 0.02 Teaspoon	565148
SPICE WESTERN BBQ 19Z TRDE	1 0.02 Teaspoon	513962
ARÁNDANOS SECOS SWTND 10 OCSPR	1/4 Cup	350882

## Instrucciones de Preparación

Gather equipment needed along with all ingredients. Place damp towel under your cutting board before you start cutting your vegetables. Whisk ingredients for the dressing in a small saucepan and bring to a boil. Boil for 8 minutes or until the dressing begins to thicken. cool the dressing using the ice water method. Wash vegetables by gently them under cool running water. Place vegetables as you chop into a large mixing bowl add 1/4 of the almonds and

toss. Pour dressing over vegetables mix well until combined. Top with remaining almonds. Serve immediately or refrigerate until; ready to serve

# Salsa BBQ Colonel's Crazyes

<b>Porciones:</b>	6.00	<b>Categoría:</b>	Condiments or Other
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29346
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PASTA DE TOMATE CALIF 26 6-10 GCHC	1 Fluid Ounce	100196
VINAGRE BLANCO DESTILADO 5 4-1GAL GCHC	1 1 Tablespoon	629640
AZÚCAR MARRÓN LT 12-2 P / L	1 Fluid Ounce 1 Tablespoon (3 Tablespoon)	860311
SALSA WORCESTERSHIRE 12-10FLZ L&P	1 0.02 Tablespoon	293431
ESPECIES CEBOLLA EN POLVO 19Z TRDE	1 0.02 Teaspoon	126993
AJO ESPECIAL EN POLVO 21Z TRDE	1 0.02 Teaspoon	224839
LÍQUIDO DE HUMO 1 QT GCHC	1 0.02 Teaspoon	242152
MAR DE SAL 36Z TRDE	1/2 Teaspoon	748590
SPICE PEPR BLK REST GRIND 5 TRDE	1/2 Teaspoon	242179
SPICE PEPR ROJO TRITURADO 12Z TRDE	1/2 Teaspoon	430196
SODA CAN DR. PIMIENTA 24-12FLZ DR PEPR	1 1/2 Cup	195741
1-24 16.9OZ AGUA AQUAFINA	1/4 Cup	545482

## Instrucciones de Preparación

Combine all ingredients into a medium pan. Whisk together using a wire whip until all ingredients are blended. Over medium heat bring the mixture to a boil. Reduce heat to medium. Simmer while stirring continuously. Simmer for 10-15 minutes or until the sauce has thickened. Cool BBQ sauce using the ice water bath method. Use 1/2 cup of the sauce in the colonels crazyes' burgers and reserve the other to put on the bun.

# Sausage & Egg Biscuit - HCHS

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-29366
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
GALLETA DE MASA WGRAIN 216-2.1Z RICA	1 Each	237390
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260

## Instrucciones de Preparación

Cook Sausage at 350 degrees until reaches internal temp of 165 degrees or more, about 15 min.

Cook Biscuit until done, 237390, 350 degrees for about 15 min.

Put Sausage, Egg, & Biscuit together and wrap in foil. Serve. Holding temp 145 degrees.

1 slice of cheese = .5 oz meat

1 biscuit = 2 oz grain

# Puré de papas - Perlas de papa

<b>Porciones:</b>	800.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29389
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PATATAS PRLS XTRA RICH 6-3.56 BAMER	4 Ounce	222585
PRLS DE PATATA GLDN X-RICH 6-3.7 BAMER	1 Ounce	559911
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1 Tablespoon	209810
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225037

## Instrucciones de Preparación

Use either type of potato pearls

1 large pan - Use 2 boxes of potato pearls, 2 oz of black pepper, and 1 package of butter buds.

Use 3 gallons of water, more or less depending on how the potatoes set up.

# Chícharos

<b>Porciones:</b>	400.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29390
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
GUISANTES VERDE IQF 30 KE	1/2 Cup	283760
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225037
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Teaspoon	565148
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1 Tablespoon	209810

## Instrucciones de Preparación

season to taste.

Steam for about 20 min or until reaches 165 degrees

# Green Beans - HCHS

<b>Porciones:</b>	650.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.75 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29391
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
FRIJOL VERDE CORTE MXD SV LO SOD 6-10	30 Gallon 1 Quart 1 Pint 1 1/2 Cup (487 1/2 Cup)	221990
BASE CARNE SIN MSG LO SOD 6-1 MINR	5 Gallon 1 Cup 1 4/5 Fluid Ounce (650 Fluid Ounce)	580562
CEBOLLA DESHIDRATADA CHPD 15 P / L	10 Gallon 1 Pint 3 3/5 Fluid Ounce (1300 Fluid Ounce)	263036
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	2 Gallon 2 Quart 5 Fluid Ounce 5/11 Tablespoon (650 Tablespoon)	225037

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON GLOVES

STEAMER - Open cans and drain at least 2 cans of 4 cans. Put 4 cans in large pan. Add ingredients. Put in steamer and steam for 30-40 min.

OPEN AND EMPTY CANS INTO TILT SKILLET

ADD BEEF BASE, DEHYDRATED ONIONS AND BLACK PEPPER.

COOK AT 350 DEGREE F FOR 2 HOURS

FOR STOVE TOP EMPTY CANS INTO STOCK POT, ADD ADDITIONAL INGREDIENTS

COOK ON LOW FOR 3 HOURS



# Broccoli - HCHS

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29393
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
BRÓCOLI CRWN INICIO 20 MRKN	1/2 Cup	704547
BROCCOLI FLORET REG CUT 4-3 RSS	1/2 Cup	732478
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Teaspoon	565148
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1 Tablespoon	209810

## Instrucciones de Preparación

WASH HANDS AND PUT ON GLOVES

SPRAY PAN ADD BROCCOLI, AND SEASONING.

STEAM FOR 5 MINUTES OR UNTIL IT'S LIGHTLY TENDER IF FRESH BROCCOLI,

IF FROZEN WILL NEED TO STEAM FOR ABOUT 12 MIN OR UNTIL LIGHTLY TENDER.

\*DO NOT OVERCOOK OR IT WILL TURN TO MUSH

# Verduras Salteadas

<b>Porciones:</b>	600.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29394
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALTEZADO DE VERDURAS 12-2 GCHC	1/2 Cup	440884
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Teaspoon	565148
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225037

## Instrucciones de Preparación

Season to taste.

Steam for 15-20 min until vegetables are tender. Be careful not to overcook.

# California Blend - HCHS

<b>Porciones:</b>	600.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29395
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Teaspoon	565148
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225037
MEZCLA DE VERDURAS CALIF 6-4 GCHC	1 Cup	610891

## Instrucciones de Preparación

Season to taste.

Steam for 15-20 min until vegetables are tender. Be careful not to overcook.

# Zanahorias al vapor

<b>Porciones:</b>	400.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29396
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ZANAHORIA SLCD C / C LRG 30 KE	1/2 Cup	359020
JARDÍN DE CONDIMENTACIÓN SIN SAL 19Z TRDE	1 Teaspoon	565148
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1 Tablespoon	209810

## Instrucciones de Preparación

Season to taste. Steam for 20 minutes or until tender. Be careful not to over cook.

# Galleta De Salchicha Y Queso

<b>Porciones:</b>	200.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-29443
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
GALLETA DE MASA WGRAIN 216-2.1Z RICA	1 Each	237390
QUESO AMER 160CT SLCD R / FR / SOD 6-5	1 Slice	189071

## Instrucciones de Preparación

Once sausage and biscuit have been cooked per individual instructions add slice of cheese to biscuit and put sausage on biscuit and wrap in foil. Keep in warmer.

# Taco de carne con queso y lechuga

<b>Porciones:</b>	1000.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29557
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
RELLENO DE TACO CARNE REDC FAT 6-5 COMM	6 Ounce	722330

## Instrucciones de Preparación

Serve with Fritos or Tostito Scoops.

Can also be served with salsa cup and sour cream.

# Zanahorias con mantequilla

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29943
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ZANAHORIA SLCD MED 6-10 GCHC	1 Cup	118915
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	1 Tablespoon	209810

## Instrucciones de Preparación

Use 1/2 pans.

Drain Carrots

Put 3 - 4 drained carrots into pan. Add 1/2 package of butter buds.

Steam for 15-20 min, until tender.

Serve. Hold temp 145 degrees.

# Taza Vegetal Tomate Brócoli Coliflor Pepinos Zanahorias

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.75 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29945
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CEREZA DE TOMATE 11 MRKN	1/4 Cup	569551
BROCCOLI FLORET REG CUT 4-3 RSS	1/4 Cup	732478
PICADO DE COLIFLOR TAMAÑO 2-3 RSS	1/4 Cup	732486
PEPINO SELECT 24CT MRKN	1/4 Cup	418439
RANCH LT DIP CUP 100-1Z SABOR FRESCO	1 Each	499521
APIO STIX 4-3 RSS	1 Cup	781592

## Instrucciones de Preparación

Use 9 oz cups with lids.

Can use any of the above listed items. Fill 9 oz cup with at least 2-3 of the items listed above.

Keep refrigerated.

Serve with Ranch Cup



# Papa horneada

<b>Porciones:</b>	100.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29947
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PANADERO DE PATATAS IDAHO 120CT MRKN	1 Each	233293
VASO MARGARINA SPRD WHPD 900-5GM GCHC	1 Each	772331
CREMA AGRIA PKT 400-1Z GCHC	1 Each	836750
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	2 Ounce	570533
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1 Ounce	150250
SALSA 103Z 6-10 REDG	2 Ounce	452841
BROCCOLI FLORET REG CUT 4-3 RSS	1 Cup	732478
RELLENO DE TACO PORK REDC FAT 6-5 COMM	2 Ounce	641390

## Instrucciones de Preparación

See Potato prep and cooking instructions. Once cooked. Hold in warmer with holding temp at 145 degrees.

Can serve potato with any of the following items listed above.

\*\*\*Serve on Salad Bar Line.

# Patatas con perejil

<b>Porciones:</b>	108.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	0.50 Cup	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-29953
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PATATA WHL PEQUEÑA 100-120CT 6-10 GCHC	3 Gallon 1 Quart 1 Pint (54 Cup)	169501
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	2 Gallon 1 Cup 6 Fluid Ounce 1/2 Tablespoon (540 Tablespoon)	209810
PEREJIL ESPECIADO EN ESCAMAS 2Z TRDE	1 Pint 2 Fluid Ounce 0.030950167944832 Teaspoon (108 Teaspoon)	259195
CEBOLLA DESHIDRATADA CHPD 15 P / L	3 Gallon 1 Quart 1 Pint (54 Cup)	263036

## Instrucciones de Preparación

Using 1/2 pans, pour 3-4 cans of potatoes in pan ( DO NOT DRAIN).

Mix the following into the potatoes:

Butter Buds - 1/2 package

Parsley Flakes - 1/2 cup

Dry Onion - 1/2 cup

Place in steamer and steam for about 12-15 min until potatoes are tender and reach at least 145 degrees internal temp.

Hold in warmer - 145 degrees.

Serve.

1 can of potatoes = 18 servings, 1 case of potatoes = 108 servings.

# Envoltura de vegetales

<b>Porciones:</b>	32.00	<b>Categoría:</b>	Vegetable
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	No Cook
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-29954
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
TOMATE ROMA DCD 3/8 2-5 RSS	1 Cup	786543
LECHUGA CINTAS ROMAINE 6-2 RSS	1 Package	451730
PIMIENTOS VERDES DCD 1/2 2-3 RSS	1 Cup	283959
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1 2/7 Cup	150250
HARINA DE TORTILLA 8 SFST 24-12CT GRSZ	1 Each	713330
VESTIDO ITAL FF 4-1GAL PMLL	3 Ounce	181262
ZANAHORIA SHRD MED 2-5 RSS	1 Ounce	313408

## Instrucciones de Preparación

1 bag of lettuce makes 32 wraps.

Slice the carrots and cucumbers into pieces.

Mix bag of lettuce, with green peppers, tomatoes, carrots, and cucumbers and mix in Italian dressing.

Place mixture onto soft shell tortilla and wrap. Cut into half and put into sandwich wedge container.

Serve.

Keep Refrigerated.

# Sub de albóndigas - HCHS

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	5.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-32180

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ALBÓNDIGA CKD .65Z 6-5 COMM	5 Each	785860
SALSA MARINARA A / P 6-10 REDPK	1 Cup	592714

## Instrucciones de Preparación

Steam meatballs per instructions on box or until internal temp reaches 165 or above

Mix in spaghetti sauce or marinara sauce depending on which one you are using. May need to put back in steamer to make sure temp still at 165 or above.

Serve on sub bun and top with cheddar or pepper jack cheese.

# empanada de pollo en waffle

<b>Porciones:</b>	300.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-32325
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
Bocaditos de pollo y gofres	1	

## Instrucciones de Preparación

THIS ITEM IS NOT CHICKEN WAFFLE BITES - IT IS A ITEM FROM CLEMS. IT IS INDIVIDUALLY WRAPPED AND SHOULD BE COOKED WRAPPED. DO NOT OVER COOK. COOK FROM FROZEN ON 325 FOR 10-15 MIN UNTIL WARM.

# Espaguetis

<b>Porciones:</b>	1000.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	6.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-32575
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALSA ESPAGUETI CON CARNE 6-10 VANEE	3 Ounce	473071
PASTA ESPAGUETI 10 4-5 GCHC	3 Ounce	413370
SALSA DE CERDO ESPAGUETI L / F 6-5 # COMM	3 Ounce	641340

## Instrucciones de Preparación

Sauce:

Bag Sauce - place in steamer or tilt skillet and cook for 45 min or until reaches 165 degrees.

Can Sauce - place in pans and put in steamer and steam for about 20 min or until temp reaches 165 degrees.

Noodles:

use 1 gallon of water per one pound of pasta. add teaspoon of salt. boil on stove top until tender or place in steamer and steam for about 15 min. stir occasionally to prevent sticking and keep water bowling. Cook until tender.

Mix Sauce and Noodles together and stir. Place in warmer.

# Ensalada De Pollo Sobre Cama De Lechuga Con Galletas Saladas

<b>Porciones:</b>	10.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-33265
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ENSALADA CHIX 4-3 GCHC	6 Ounce	127710
GALLETA SALTINA 500-2CT ZESTA	2 Package	190241
OBLEA DEL CAPITAN CRACKER 400-2CT	4 Package	720121
LECHUGA HOJA GRN LAVADA TRMD 2-5 RSS	1 Each	702595

## Instrucciones de Preparación

Place a piece of lettuce on bottom then add 4 oz of chicken salad on top of the lettuce. Lay 2 packages of crackers in with it and seal.

Keep cold.

# Pollo Fajita

<b>Porciones:</b>	1000.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-33535
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
MEZCLA DE CONDIMENTACIÓN PARA FAJITA 6-8.9Z LAWR	1 Teaspoon	518298
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	4 Ounce	570533

## Instrucciones de Preparación

Put diced chicken in pan. Season with the fajita mix, half the package per pan of chicken. Stir. Steam diced chicken until internal temp reaches 165 degrees or above. Serve.

Hold at 145 degrees or above.



# Cuenco de hash brown

<b>Porciones:</b>	250.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-33709
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
TOCINO CKD RND 192CT HRML	1 Gram	433608
TOCINO DISEÑADO FC 2-150CTAVG FRML	2 Slice	281091
GALLETA BTRMLK SLCD 2.5Z 6-20CT GCHC	1 Each	685000
GALLETA BTRMLK PREBKD 120-2.10Z	1 Each	454330
SALCHICHÓN PTY SABIO CKD IQF 96-2Z GFS	1 Each	641783
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	1/4 Cup	150250
GRANEL DE PAN SLCD 3/4 7-32Z GCHC	2 Slice	230952
MARRÓN PTY 120-2.25Z OREI	1 Each	201146
HUEVO SCRMBD LIQ MIX BOIL-IN-BAG 6-5	4 Ounce	417441
TORTILLA DE HUEVOS CHS COLBY 144-2.1Z	1 Each	240080
HUEVO PTY FRD HMSTYL CRKD PEPR 168-1.5Z	1 Ounce	635671

## Instrucciones de Preparación

Cook hash brown patty, sausage patty, and eggs per instructions for each.

Once heated to 165 degrees or above on each item assemble.

In a tray/boat - Place 1 hash brown on the bottom. Add sausage patty then eggs then top with shredded cheese. Serve. Hold temp 145 degrees or above.

Put bread on a flat tray and spray with butter spray, Cook until lightly toasted. Serve 2 slices of toast with hash brown bowl.

# MAC & CHEESE - HCHS

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	5.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-33942
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PASTA ROTINI 51 WGRAIN 2-10 DAKOTA	4 Ounce	229951
Sliced Cheese	4 Each	
BTRBUDS BUTTER SUB 24-4Z	2 Ounce	209810
PAN DE CREMA DE QUESO 10-3 GCHC	1 Pint	163562

## Instrucciones de Preparación

Spray deep pan. Place 1/2 package of noodles, 1 1/4 gal of water, 1 block of cheese, 2 cups of cream cheese, 1/2 package of butter buds, 1 tsp black pepper, and 2 tsp of salt. Steam for 30 min or until cheese is melted and noodles are cooked.

One pan with these ingredients makes 75 - 4 oz servings in a pan.

4 cases an 1 bag of noodles, 9 pkgs of butter buds, 12 block of cream cheese, 3 cases of cheese slices were used to make 1350 servings = 18 deep pans w/ 75 servings per pan.

# Rosquilla Glaseada

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-34909
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
DONUT YST RNG WGRAIN 84-2Z RICO	1 Each	556582
HELADO CHOC RTU CALOR AGRADABLE 1-12 RICO	1 Tablespoon	155711
ICING VAN RTU HEAT NICE 1-12 RICO	1 Tablespoon	155722

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Galleta De Tocino

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-34910
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
GALLETA BTRMLK WGRAIN 6-25CT BKCHEF	1 Each	126962
TOCINO CKD THN SLCD 3-100CT GFS	3 Slice	874124

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Turkey Melt - HCHS

<b>Porciones:</b>	1300.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-34911
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
QUESO AMER 160CT SLCD 6-5 COMM	1 Slice	150260
BUN HAMB SLCD TRIGO WHL 4 10-12 GCHC	1 Each	517810
TURQUÍA BRST DELI SHVD FRSH 6-2 GFS	4 Ounce	779170

## Instrucciones de Preparación

PUT 4 SLICES OF MEAT AND 1 SLICE OF CHEESE ON EACH BUN AND PLACE TOP ON WRAP IN FOIL SHEETS

PLACE ON PAN

PUT IN OVEN ON 300 DEGREES F UNTIL CHEESE IS MELTED

PLACE IN WARMER UNTIL SERVING TIME

4 oz of Ham = 2.5 oz meat

1 slice of cheese = .5 oz meat

1 bun = 2 oz grain

# Chicken Salad Wrap - HCHS

<b>Porciones:</b>	10.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-34912
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
ENSALADA CHIX 4-3 GCHC	8 Ounce	127710
HARINA DE TORTILLA LO SOD 9 16-12CT	1 Each	523610

## Instrucciones de Preparación

---

# Fajita de pollo

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	4.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-36436
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
MEZCLA DE CONDIMENTACIÓN PARA FAJITA 6-8.9Z LAWR	1 Teaspoon	518298
CHIX DCD 1/2 BLANCO / OSCURO CKD 2-5 TYSON	1 Ounce	570533

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# Envoltura de vegetales

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-36438
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
TOMATE ROMA DCD 3/8 2-5 RSS	2 Ounce	786543
LECHUGA CINTAS ROMAINE 6-2 RSS	4 Ounce	451730
PIMIENTOS VERDES DCD 1/2 2-3 RSS	2 Ounce	283959
CHEESE CHED MLD SHRD 4-5 LOL	2 Ounce	150250
HARINA DE TORTILLA 8 SFST 24-12CT GRSZ	1 Each	713330
VESTIDO ITAL FF 4-1GAL PMLL	1 Tablespoon	181262
ZANAHORIA SHRD MED 2-5 RSS	2 Ounce	313408

## Instrucciones de Preparación

Mix all ingredients together than place a 4 ounce scoop on tortilla shell.



# Pizza con barra de ensaladas

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-37059
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
PIZZA CHS WGRAIN PRIMO 16 9-41.44Z	1 Slice	575522
PIZZA TKY PEPP 16 WGRAIN 3-3CT	1 Slice	814301
PIZZA CHIX BUFF 16 3-3CT BIG DADDY	1 Slice	627101

## Instrucciones de Preparación

Serve per instructions on box or use pizza oven.

Use one type of pizza per day.

# Chile

<b>Porciones:</b>	500.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	8.00 Ounce	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-38234
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
SALSA DE TOMATE CALIF 6-10 GCHC	1 Cup	100269
SPICE CHILI EN POLVO SUAVE 16Z TRDE	1 Teaspoon	331473
CEBOLLA DESHIDRATADA CHPD 15 P / L	1 Cup	263036
SPICE PEPR BLK REG GRIND 16Z TRDE	1 Teaspoon	225037
ESPECIA COMINO GRND 15Z TRDE	1 Teaspoon	273945
AJO ESPECIAL EN POLVO 21Z TRDE	1 Teaspoon	224839
CEBOLLA ESPECIADA EN POLVO 96Z TRDE	1 Teaspoon	195173
SALSA MARINARA 6-10 GCHC	1 Cup	144215

## Instrucciones de Preparación

Use beef crumbles, commodity GFS#821721, USDA#100134.

optional - marinara sauce.

Season to taste.

Use very little cumin.

Add water.

Serving Size = 8 oz. FULL PAN = 60 servings

# Tuna - HCHS

<b>Porciones:</b>	1.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Lunch	<b>Receta ID:</b>	R-39206
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
RELISH SWT PICKLE 4-1GAL GCHC	1 Tablespoon	517186
ADEREZO ENSALADA LT 4-1GAL GCHC	1 Tablespoon	429422
CEBOLLA ROJA JUMBO 25 MRKN	1 Ounce	198722
ATÚN CHNK LT EN WTR 6-66.5Z GCHC	1 Cup	852103

## Instrucciones de Preparación

No hay instrucciones de preparación disponibles.

# CROISSANT DE HUEVO Y QUESO

<b>Porciones:</b>	300.00	<b>Categoría:</b>	Entree
<b>Tamaño de la Porción:</b>	1.00 Each	<b>Proceso HACCP:</b>	Same Day Service
<b>Tipo de Comida:</b>	Breakfast	<b>Receta ID:</b>	R-39447
<b>Escuela:</b>	Henderson County High School		

## Ingredientes

Descripción	Medición	DistPart #
CROISSANT WGRAIN SLCD 2.2Z 6-24CT	1 Each	662882
TORTILLA DE HUEVOS CHS COLBY 144-2.1Z	1 Each	240080

## Instrucciones de Preparación

COOK EGG OMLET PER INSTRUCTIONS ON BOX.  
THAW CROISSANT AT ROOM TEMP.  
WRAP AND SERVE.