J.T.M.®

Carne para tacos y burritos

guia para“soluciones faciles”

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

1.800.626.2308 | jtmfoodgroup.com

Vamos a hablar de tacos….

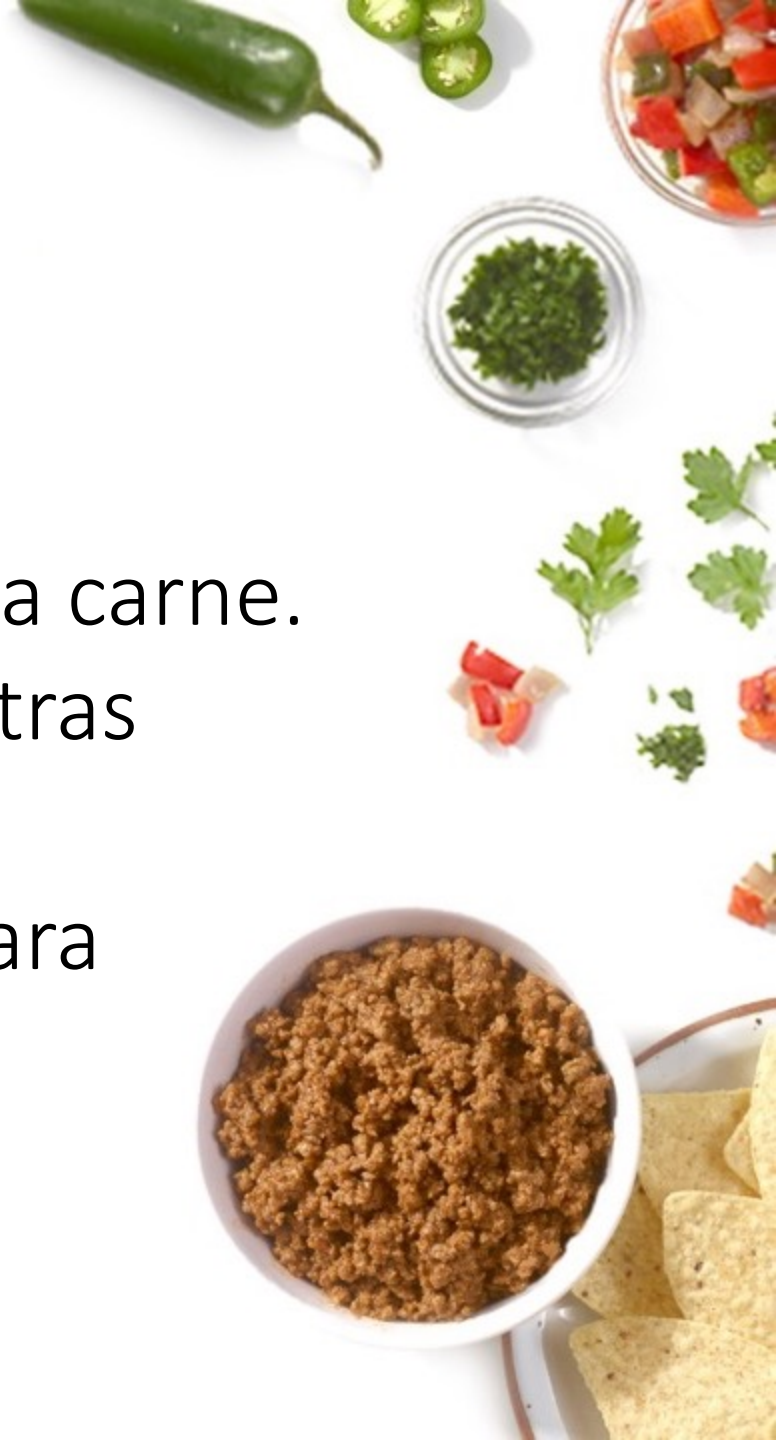
Nuestra carne molida cocinada y sazonada les hace mas fácil preparar las comidas favoritas de los estudiantes como los nachos y los burritos.

Esta presentación está diseñada para ayudarles a preparar tacos y burritos. Usar carne molida cocinada y sazonada para ir de la cocina al salón de clases y llevar fuera de la cafetería.

Vamos a hablar de tacos….

La presentación de hoy incluye:

- Procedimientos generales de calentar la carne.
- Paso a paso para preparar dos de nuestras recetas favoritas.
- Ideas de como porcionar la comidad para poder ser portable



Información del empaque

- Empacado en bolsas plásticas de 5 lb. Seis bolsas en cada caja.
- Las bolsas se pueden hervir en agua o calentar en un horno de vapor.
- Las bolsas se pueden calentar congeladas o descongeladas.
- Para descongelar, ponga las bolsas selladas en un refrigerador por 24 a 48 horas.
- Bolsas selladas descongeladas duran 14 dias en el refrigerador.

Instrucciones para calentar en horno de vapor de agua

Bolsas se pueden calentar también en agua hirviendo en la estufa o en los calderos industriales.

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

1

Ponga las bolsas selladas en una bandeja grande de hornear que sea perforada

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

2

Poner la bandeja en el horno de vapor

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

3

Caliente approxidamente por 30-45 minutos.

El tiempo de calentar va a depender de la cantidad de bolsas que estén en el horno a la misma vez

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

4

Chequea por una temperatura interna de 135°F
(Standard de “Serve Safe” - 135°F por 15 segundos)

Para chequear la temperatura del producto, doble la bolsa con cuidado con el termómetro entre medio del doble
O se puede poner el termómetro entre medio de dos bolsas calientes.

No le haga ningún roto a la bolsa!

LET’S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

5

Mantenga el producto a una Temperatura de 135°F o mayor (standard de “Serv Safe”)

Hasta estar listo para trabajar en las recetas

Ideas para recetas

Preparar de ante mano

Burritos y Ensalada con carne molida de taco

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

Burritos: prepararlos de ante mano

Ejemplo para servir:

- En el salón de clase
- Tradicional
- Comida para llevar
- Comida para el hogar

Variaciones:

- Burritos en platos hondos
- Burritos partidos en la mitad
- Burritos para desayuno

Preparar Burritos de ante mano Instruciones de paso a paso

2.5 M/MA + 2 Grain

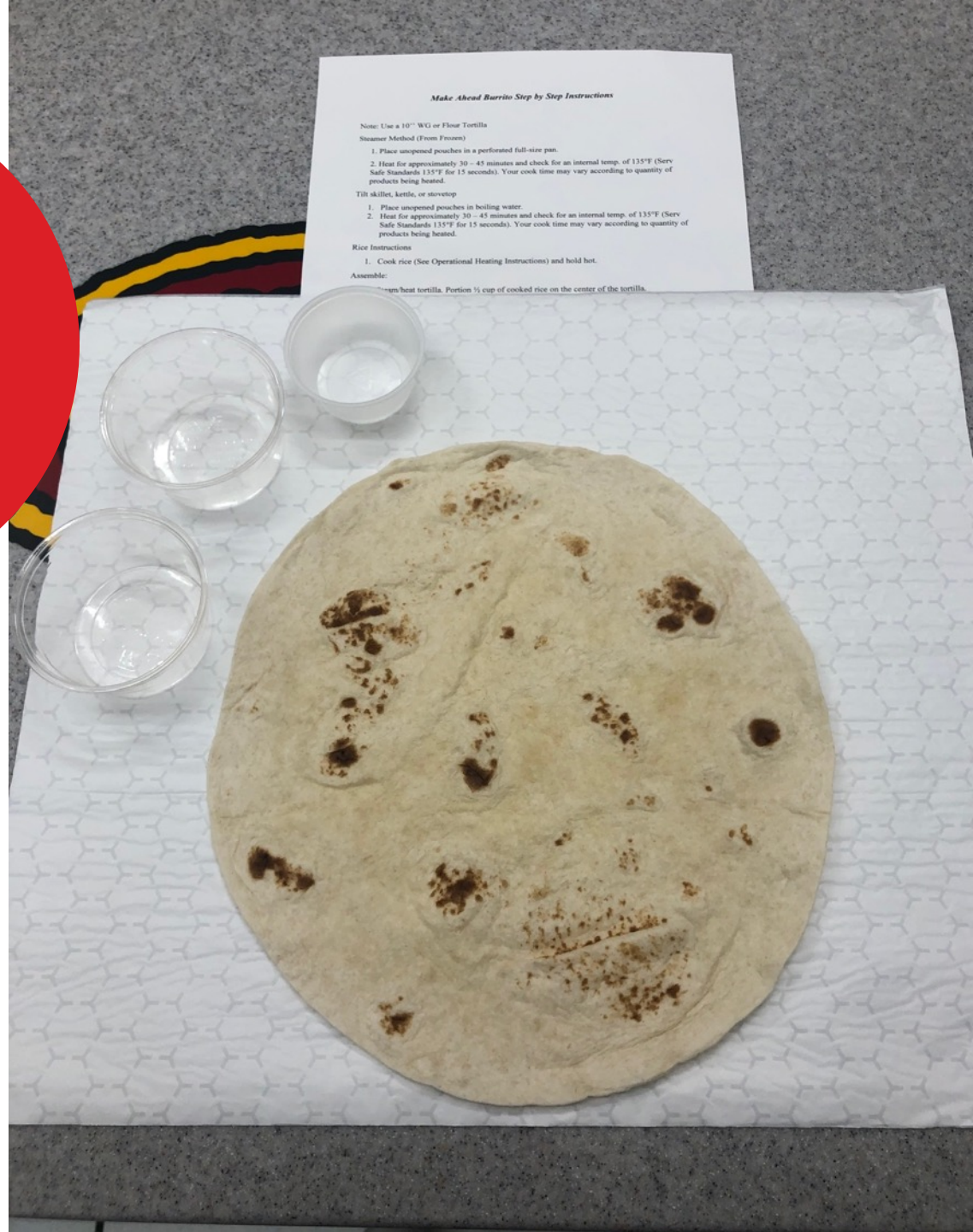
LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

“Mise”en su lugar:

- Receta
- Papel de aluminio
- Tortillas de 10"
- Vasos de soufflé:
  Para las medidas y los condimentos

Mise en su lugar es un término francés que significa “tener todo” en su lugar.

Tip: Tenga ya todo lo que necesitas listo antes de empezar a hacer la receta



1

Ponga la tortilla
en el centro del papel de aluminio.

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

2

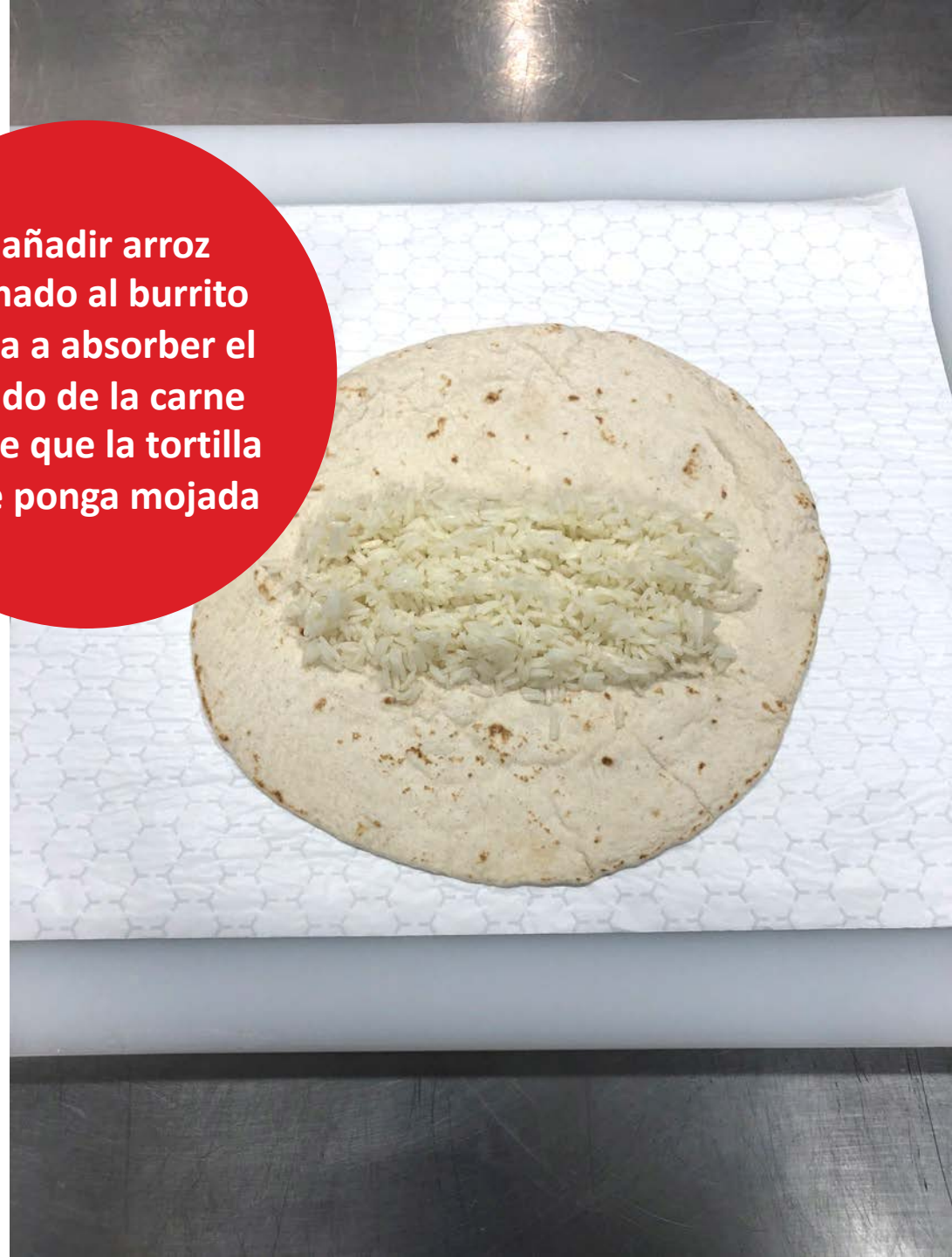
Mida ½ taza
(cucharon #8)
de arroz cocinado

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

3

Ponga el arroz cocinado en el centro de la tortilla.

El añadir arroz cocinado al burrito ayuda a absorber el liquido de la carne y hace que la tortilla no se ponga mojada



4

Porcióna 3.17 oz (por peso), Cucharon #10 o 3/8 taza de la carne molida sazonada y cocinada.

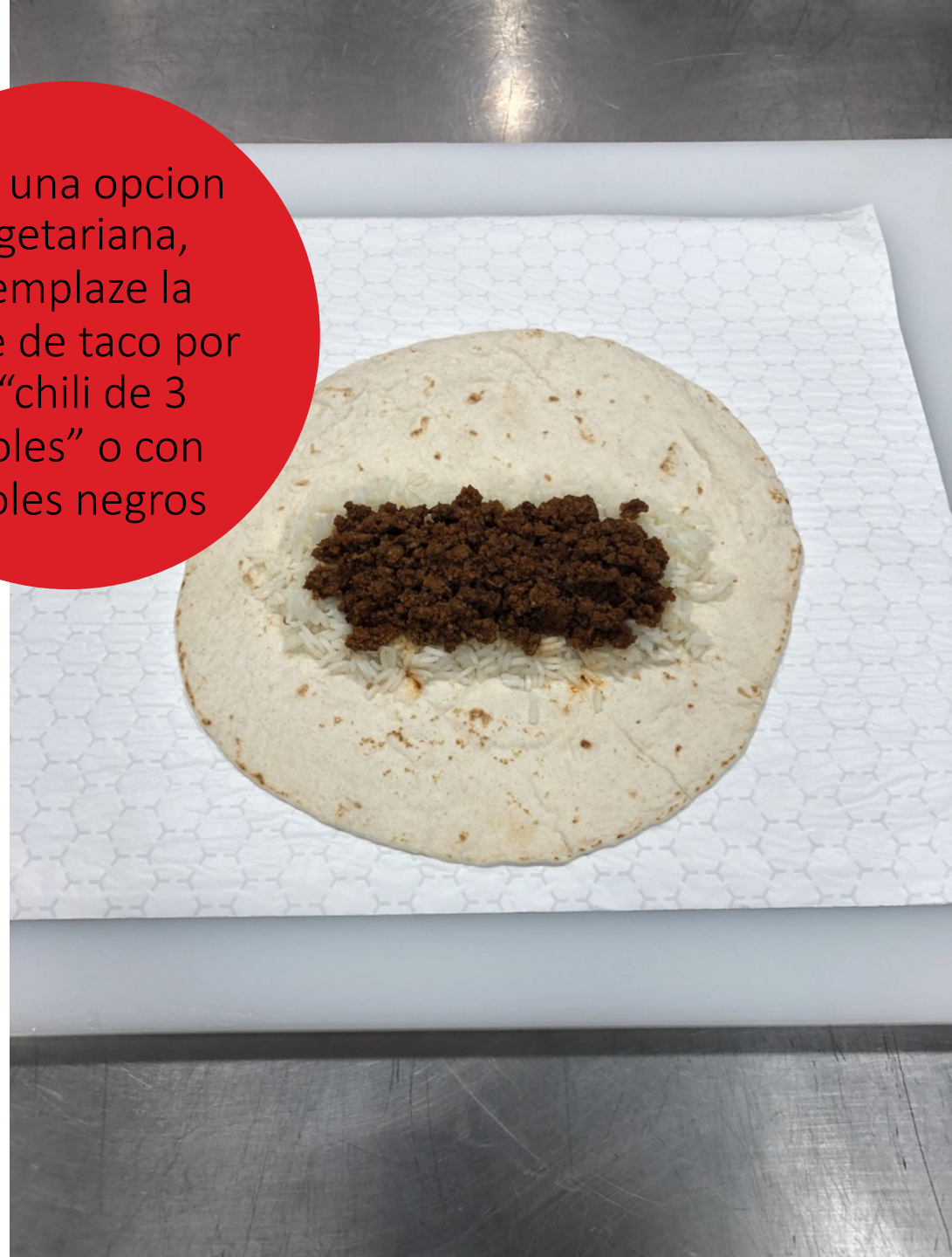
Esta receta es basada en el código del producto 5250, carne de taco molida sazonada y cocinada
Por favor mire la guía con la lista de tamaño de los cucharones para porcionar los otros productos de carne molida de JTM

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

5

Porciona la carne molida sazonada de taco y cocinada encima de el arroz.

Para una opcion vegetariana, reemplaze la carne de taco por el “chili de 3 frijoles” o con frijoles negros



6

Usando tus manos con guantes, porciona ½ onza de queso rallado.

7

Ponga ½ onza de queso rallado encima de la carne molida de taco.

Tip:
mantenga todos los ingredientes fuera de la orilla de la tortilla para que pueda enrollarla mejor.

8

Usando tus manos con guantes, dobla los dos lados de la tortilla hacia el centro de la tortilla.

9

Dobla un lado de la tortilla encima de los ingredientes.

10

Enrolla el otro lado opuesto para terminar de cerrar el burrito.

11

Envuelve el burrito en el papel de aluminio y guárdalo en el refrigerador para servir el próximo día o póngalo en el congelador para usarlo mas tarde.

También es perfecto para hacer un “burrito” en un plato hondo.

Ensalada con carne molida sazonada de taco : preparación de ante mano

Ejemplo para servir:

- En el salon de clase
- Tradicional
- Comida para llevar
- Comida para el hogar

Variaciones:

- Nachos
- “Tacos Ambulantes”

Ensalada con carne molida sazonada de taco

2.5 M/MA • 1 Grain • 1.25 c. Veg.

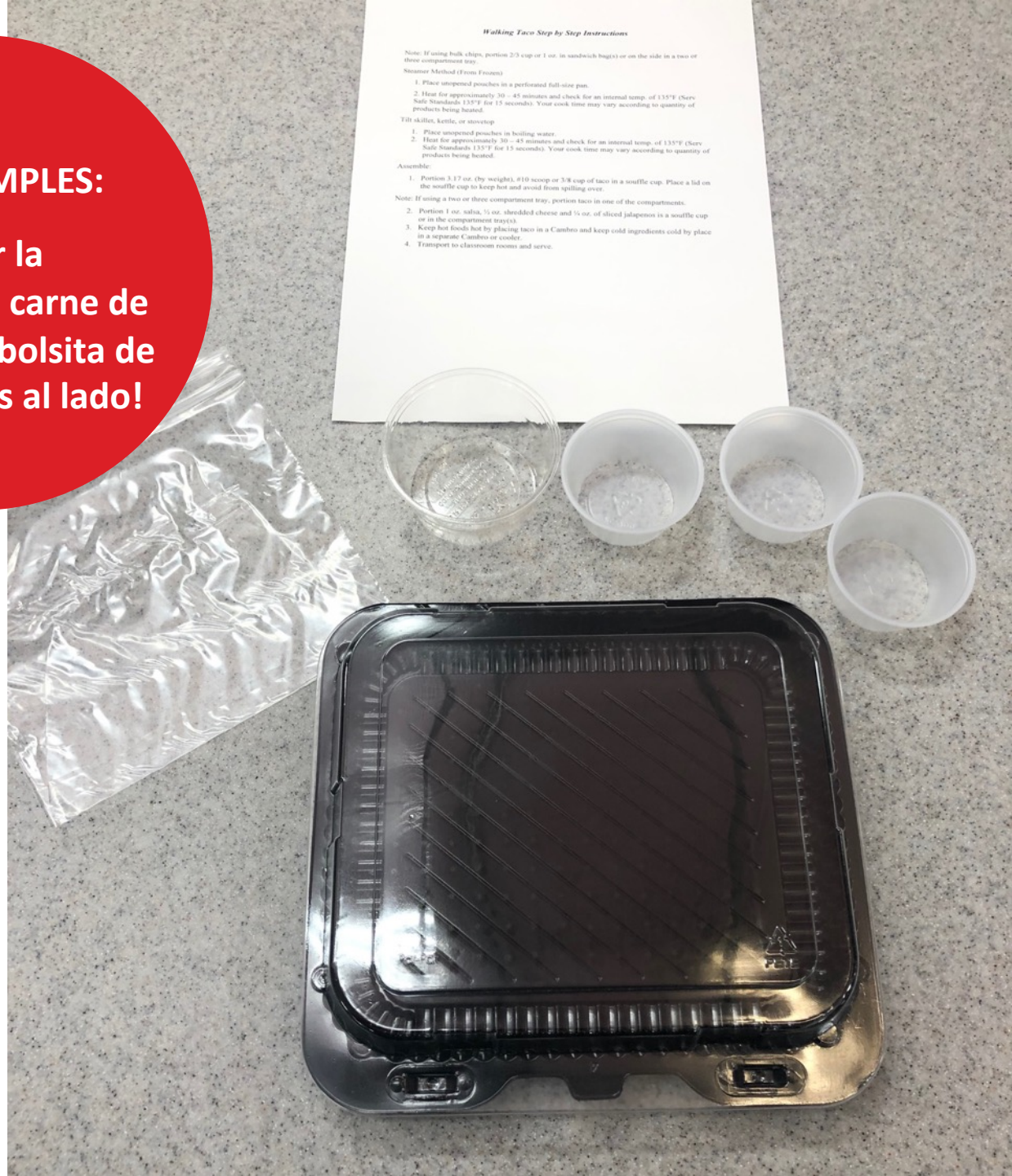
LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

“Mise” en su lugar:

- Receta
- Vasos de souffle para las proteinas y los condimentos
- La vasija para poner la ensalada: lechuga cortada
- Boslita plastica (opcional) para poner los “chips”

IDEAS SIMPLES:

Servir la Ensalada de carne de taco con un bolsita de tortilla chips al lado!



1

Porcióna 3.17 onzas (por peso), cucharada #10 o 3/8taza de la carne molida sazonada y cocinada en una taza soufflé de 4 onzas.

Esta receta es basada en el código del producto 5250, carne de taco molida sazonada y cocinada.
Por favor mire la guía con la lista del tamaño de los cucharones para porcionar los otros productos de carne molida de JTM.

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

2

Poner las tapas en las tazas de soufflé contienen la carne molida de taco.

3

Si estamos en cosecha de tomates, reemplaza la salsa con tu receta de pico de gallo!

Porciona 2 onzas de salsa en las tazas de soufflé de 2 onzas.

4

Poner las tapas en las tazas de soufflé que contienen la salsa.

5

Usando tus manos con guantes, porciona ½ onza de queso rallado en las tazas de soufflé de 2 onzas.

Tip:

1/2 onza es aproximadamente 1 cucharada.

6

Poner las tapas en las tazas de soufflé que contienen el queso rallado.

6

Porciona aproximadamente ½ onza de rebanadas de jalapeños en las tazas de soufflé de 2 onzas.

Tip:

½ onza es casi 5 rebanadas de jalapeños

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®

7

Poner las tapas en las tazas de soufflé que contienen las rebanadas de jalapeños.

8

Usando tus manos con guantes, porciona (2) porciones de 1 taza (total de 2 tazas) de lechuga rebanada en la vasija de la ensalada.

9

Ponga una taza de soufflé de la carne molida de taco, de la salsa, del queso rallado y de los jalapeños en cada esquina de la vasija.

10

Termina de poner todos los ingredientes en todas las ensaladas y sierra la tapa de la vasija.

11

Guarda las ensaladas en el refrigerador para servir el proximo día.

12

Opcional:

Usando tus manos con guantes, porciona 28 gramos (por peso) (equivalente a 1 onza) de nacho chips en una bolsita plástica.

Tips para transportar esta comidas ya preparadas

- En el día de servir, acomoda las comidas en las bandejas para transportar a los salones de clase o al lugar donde se va a servir la comida.

- Ponga las bandejas en los carros de transportación o en los Cambros y llevarlos a los salones de clase o al lugar donde se va a servir la comida.

Visítenos en jtmfoodgroup.com/k-12
para recursos adicionales, recetas y videos.

Síguenos:

LET'S CREATE GREAT DISHES TOGETHER®