

Beef Stew

INGREDIENTS

- 3.5 Lbs Uncooked Potatoes w/Skin washed - chopped into 1" cubes
- 2.5 Lbs cold / new Pot Roast - chopped into 1" cubes
- 1.5 Cups (.42 lbs) mixed (red & yellow) bell pepper strips-diced
- 1.5 Cups (.31 lbs) red onions - diced
- 3 Cups (1.15 lbs) Carrots
- 2 Cups (.8 lbs) Green Peas
- 1 Tsp fresh cracked Black Pepper
- 2 Tbsp Granulated Garlic
- 3 Cups (2.31 lbs) cold canned Chopped Tomatoes
- 2.5 Quarts Au jus
- 2 Cups of liquid from pot roast bag (if there is not enough juice in the bag, add additional au jus from line)

UTENSILS

- Stock Pot
- Cutting Board
- Knife
- Scale
- Measuring Spoons
- Measuring Cups
- Large Mixing Bowl
- Gloves



PREPARATION

- Combine 2 ½ qt of aujus and 2 cups of liquid from the pot roast bag into 4 quart cambro. If needed add au jus until there is a total of 3 quarts of liquid in the cambro.
- In a large stock pot, mix all ingredients. Cover with lid and bring to a boil. **(Must reach 165°F for at least 15 seconds)** then simmer for **30 minutes**.
- Remove the lid and continue cooking for 1 - 1 ½ hours or until broth has thickened and vegetables are tender. **Stir often to prevent the product from sticking to the bottom of the pot.**
- Write date, hour made, expiration date and time, item name and initials of recipe maker on the recipe label and place it on the outside of the storage container. A manager must taste the recipe and initial the recipe label.
- If not used immediately, you must create an ice bath and cool the product temp from 140°F to 70°F within 2 hours and then 70°F to 41°F within an additional 4 hours. Place in the walk-in cooler and hold at 41°F or below until ready to reheat. When ready to serve, you must reheat the product to temp of 165°F for at least 15 seconds within 2 hours. If it is not reheated within 2 hours, discard the product.**

Standard Operating Procedure: Cool products to 41°F or below quickly and record temperatures on the product cooling log. Measure all internal product temperatures with a clean and sanitized thermometer. Properly wash hands and exposed parts of arms before handling food, after handling raw foods, and after any interruption that might contaminate hands. Wear gloves when handling any food product and wash hands before putting gloves on. (Wash hands with soap for at least 20 seconds up to the elbow thoroughly). Wash, rinse, and sanitize all equipment and utensils before and after use. Return all ingredients to refrigerated storage if preparation is interrupted.



RECIPE TIME: 20 Minutes
PRODUCT HOLDING TIME: 2 Days
YIELD: 6 ½ Qts

Estofado de Carne

INGREDIENTS

- 3.5 Lbs. Papas Crudas con piel lavadas - corte en cubos de 1"
- 2.5 Lbs. Frio / nuevo Pot Roast cortado en cubos de 1"
- 1.5 Tazas (.41 lbs) mezcla las tiras del chile (amarillo y rojo) - trocitos
- 1.5 Tazas (.31 lbs) cebolla roja- trocitos
- 3 Tazas (1.15 lbs) de Zanahorias
- 2 Tazas (.8 libras) de Chicharos
- 1 Tsp de Pimienta Negra molida
- 2 Tbsp de Ajo Granulado
- 3 Tazas (2.31 lbs) de tomate enlatado FRÍO
- 2.5 Qts de Ajuis mix
- 2 Tazas de líquido de la bolsa del pot roast (si no hay suficiente jugo en la bolsa, agregue ajuis de la línea)

UTENSILIOS DE COCINA

- Olla comun
- Tabla para cortar
- Cuchillo
- Escala
- Cucharas para medir
- Tazas para medir
- Tazón grande para mezclar
- Guantes



PREPARACIÓN

1. Combine 2 ½ qt de agua y 2 tazas de líquido de la bolsa de el pot roast en un cambro de 4 cuartos . Si es necesario agregar agua hasta que haya un total de 3 cuartos de líquido en el cambro.
2. En una olla común, mezclar todos los ingredientes. Cubrir con una tapa hasta que hierva. **(Debe llegar a 165°F por lo menos durante 15 segundos)** y luego dejar hirviendo a fuego lento durante **30 minutos**.
3. Remover la tapa y continuar cocinando por 1 - 1 1/2 horas o hasta que el caldo se haya espesado y las verduras estén suaves. **Mover regularmente la sopa para prevenir que el producto no se pegue a la olla.**
4. Escriba la fecha, la hora en que se hizo, fecha y hora de caducidad, el nombre del artículo e iniciales del fabricante de la receta en la etiqueta de la receta y póngala en el exterior del contenedor . Un gerente debe probar la receta e iniciar la etiqueta de la receta. Tapelo y guárdelo en la hielera grande. (Mantenga la temperatura a 41 grados o menos.)
5. **Si el producto no se usa inmediatamente debe cambiar la temperatura de 140 grados a 70 grados en 2 horas. Use hielo para enfriar el producto. Luego de 70 a 41 grados en 4 horas. Colóquelo en la hielera y manténgalo a una temperatura de 41 grados o menos hasta que lo necesite recalentar. Cuando recaliente el producto lo debe hacer a 165 grados por unos 15 segundos dentro de 2 horas. Si no lo usa dentro de dos horas lo puede tirar.**

Procedimiento normal de operación: Enfríe los productos rápidamente a una temperatura de 41°F o menos y apunte las temperaturas en el registro de temperaturas del producto. Usando un termómetro limpio, tomen las temperaturas de todos los productos internos. Lávense las manos y brazos antes de preparar las comidas, después de manejar comidas crudas y durante cualquier interrupción que puede contaminar las manos. Usen guantes cuando preparen comidas y laven las manos antes de ponerse los guantes. (Lávense las manos hasta el codo por lo menos 20 segundos.) Limpie, enjuague, y sanitiza todo el equipo y los utensilios antes y después de uso. Si la preparación de las comidas es interrumpida devuelvan los ingredientes al refrigerador.

TIEMPO DE LA RECETA: 20 Minutos
RETENCIÓN DEL PRODUCTO: 2 Días
RENDIMIENTO: 6 ½ Qts

