



BULK BURRITOS 4oz

STANDARD OPERATING PROCEDURES

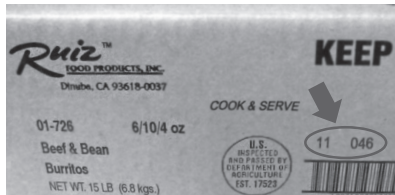
Burritos are cook and serve products and should be cooked to an internal temperature that reaches or exceeds 161°F.

Equipment performance may vary, adjust time and temperature accordingly.

What You'll Need:

- Bulk Burritos (thawed or frozen)
- Serving Bags
- Plastic gloves
- Tongs
- Thermometer (clean & sanitized)
- Suggested burrito toppings: shredded Cheddar cheese or cheese sauce, shredded lettuce, diced tomatoes, sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce.

Storage & Thawing:



- Product may be stored frozen for up to one year from the 5-digit manufacture date on the case. The first two digits indicate the year (2011 in example shown). The last three digits indicate the day of the year (46th day in example, or February 15).
- Thaw for 12-24 hours at a refrigerated temperature of 40°F or less. Thawing times may vary.

Quality Check After Heating:

- Use a sanitized pocket thermometer to ensure that core temperature has exceeded 161°F before serving.
- Hold for up to 3 hours as long as core temperature remains above 140°F. Discard if below 140°F.
- Discard burritos that are excessively cracked or dried out.

COOKING INSTRUCTIONS



Deep Fryer:

- Preheat oil in fryer to 375°F.
- Place one layer of burritos in fry basket and close lid. Or use second fry basket as lid to prevent burritos from floating.
- Place loaded fry basket into preheated oil for time shown on chart.
- Temperature of the meat filling must exceed 161°F. Use a pocket thermometer for accuracy. Allow burritos to rest for 2 minutes.

TIMES & TEMPS

THAWED	375°F	7 minutes
--------	-------	-----------



Convection or Conventional Oven:

- Preheat oven to temperature shown on chart.
- Place burritos on a cooking sheet that has been lined with parchment paper or lightly coated with cooking spray.
- Cover tightly with aluminum foil.
- Place in preheated oven for time shown in chart.
- Temperature of the meat filling must exceed 161°F. Use a pocket thermometer for accuracy.

TIMES & TEMPS

Convection Oven

FROZEN	375°F	30 minutes
THAWED	375°F	25 minutes

Conventional Oven

FROZEN	375°F	60 minutes
THAWED	375°F	30 minutes



Microwave Oven:

(1,100 watt microwave)

- Wrap one burrito in waxed paper.
- Place burrito in microwave on high setting for time shown in chart.
- Temperature of the meat filling must exceed 161°F. Use a pocket thermometer for accuracy.

TIMES & TEMPS

FROZEN	HIGH	1 min 15 sec
THAWED	HIGH	1 minutes

Serving Bulk Burritos:

Grab & Go:

After cooking, place burritos in serving bags provided, or on a disposable plate or tray. May be served immediately, or held for up to 3 hours as long as core temperature remains above 140°F. As an option, allow customers to top burritos with desired garnish from a condiment bar.



Full Service:

Dress burritos to order with customer's desired toppings from condiment bar. Suggested toppings include: shredded Cheddar cheese, cheese sauce, shredded lettuce, diced tomatoes, sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce.





BURRITOS

en volume de 4oz

Procedimiento Estandar de Operaciones

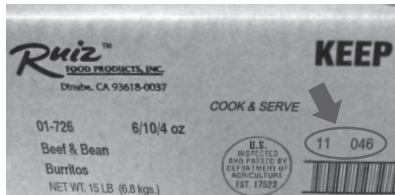
Los burritos y los productos que se sirven cocinados deberán de cocinarse a una temperatura interna que alcanza o excede 161°F.

El Desempeño del equipo puede variar. Por lo tanto ajuste el tiempo y la temperatura.

Lo que se necesita:

- Burritos (congelados o descongelados)
- Envolturas
- Guantes de Plástico
- Tenazas
- Termómetro (Limpio y desinfectado)
- Lo que se sugiere para adornar los burritos: Queso rallado o salsa de queso, lechuga rebanada, tomate cortado en cubos, crema agria, guacamole, salsa o salsa picante.

Almacenamiento y descongelado:




- El producto se puede guardar congelado hasta por un año a partir de la fecha de 5 dígitos de la fecha de fabricación en la caja. Los primeros dos dígitos indican el año (como se muestra en el ejemplo 2011). Los tres dígitos indican el día del año (el día 46 en el ejemplo de 15 de febrero).
- Descongele por 12 horas en temperatura de refrigerador de 40°F o menos o más de 40°F el tiempo de descongelado puede variar.

Revise la calidad pronto Después de Calentado:

- Use un termómetro limpio para asegurar que la temperatura principal haya excedido 161°F antes de servir.
- Se pueden mantener hasta por 3 horas mientras que la temperatura principal continúe de 140°F. Deséchelos si es debajo de 140°F.
- Deseche los burritos que excesivamente quebrados o resacos de afuera.


INSTRUCCIONES PARA COCINAR



Freír:

- Precaliente el aceite en la freidora a 375°F.
- Ponga un a capa de burritos en la canasta para freír y cierre la tapadera o use la canasta que se envié como tapadera para prevenir los burritos que floten.
- Ponga la canasta llena en el aceite precalentado por el tiempo que se muestra en la tabla.
- La temperatura en relleno de carne debe de exceder 161°F. Use un termómetro limpio para precisión. Permita que los burritos reposen por 2 minutos.


TIEMPO Y TEMPERATURAS		
DESCONGELE	375°F	7 minutos



Horno De Convección o Convencional:

- Precaliente el horno a la temperatura que se muestra en la tabla.
- Ponga los burritos en un sartén para hornear ya listo con papel encerado o con una capa de spray para cocinar.
- Cúbralo con papel aluminio.
- Póngalo en el horno precalentado como se muestra en la tabla.
- La temperatura del relleno de carne debe de exceder 161°F. Use un termómetro para precisión.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS		
Horno de Convección		
CONGELADO	375°F	30 minutos
DESCONGELADO	375°F	25 minutos
Horno Convencional		
CONGELADO	375°F	60 minutos
DESCONGELADO	375°F	30 minutos



Horno de Microondas:

(Microondas de 1,100 unidades de electricidad (Watt))

- Envuelva un burrito en el papel encerado.
- Ponga el burrito en el microondas en alto por el tiempo mostrado en la tabla.
- La temperatura del relleno de carne debe de exceder 161°F. Use un termómetro para precisión.

TIEMPOS Y TEMPERATURAS		
CONGELADO	HIGH	1 min 15 seg
DESCONGELADO	HIGH	1 minutos

Burritos:

Tómalos y llévalos:

Después de cocinar los burritos, sívalos en las bolsas que se proveen, o en platos desechables o contenedor para llevar. Se pueden servir inmediatamente, o mantenerse hasta tres horas siempre y cuando la temperatura principal alcance más de 140°F. Como una opción, permita que los clientes adornen los burritos con los condimentos del bar.



Servicio Completo:

Adorne los burrito a la orden con lo que los clientes deseen del mostrador de condimentos:

Sugerencias incluyen: queso rallado, salsa de queso, lechuga rebanada, tomates cortados en cubos, olivos rebanados, cebolla, crema agria, guacamole, salsa o salsa picante.

