

# TORNADOS



*Tornados - A new twist in Mexican food! Tornados are made with a delicious mix of flavorful fillings wrapped inside a flour tortilla, dipped in batter and fried to a golden brown. Developed for the roller grill, Tornados are also great from the oven and fabulous from the fryer.*

## Cooking Instructions for Ruiz Foods' 3 oz. Tornados & 4.25 oz. XXL Tornados

**Roller Grill Method:**

1. For best results, place frozen Tornados on roller grill.
2. Pre-heat grill on high for 10 minutes.
3. Set back rollers (store side) for medium high (power level 6) and front rollers for medium low (power level 4).
4. Place Tornados on back rollers for 20 to 25 minutes or until filling core reaches 160°F
5. Use gloves to transfer Tornados to front rollers for holding up to 3 hours.
6. Check temperature periodically, and adjust front roller settings if temperature falls below 140°F or exceeds 160°F

**Conventional Methods:**

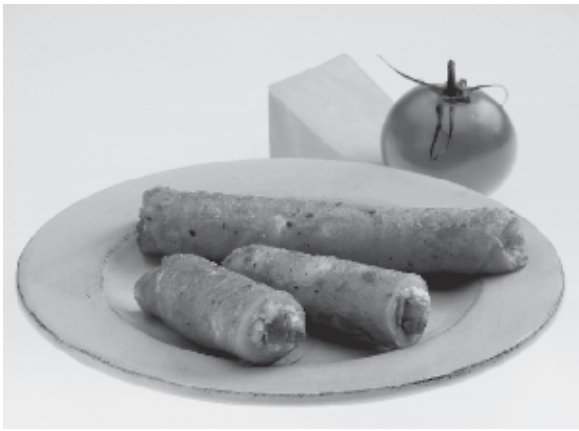
Tornados are best when baked. Tornados may be microwaved, but this cooking method is not recommended. Bake, pan-fry or deep-fry Tornados until golden brown or internal temperature reaches 160°F

Cooking Method	Temperature Settings	Product State	Cook Time	Special Instructions
Conventional Oven	350°F	Frozen	25 min.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Conventional Oven	450°F	Thawed	7 min. - 3oz. 10 min. - 4.25oz.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Convection Oven	325°F Fan Hi	Frozen	11 min. - 3oz. 14 min. - 4.25oz.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Convection Oven	325°F Fan Hi	Thawed	4 min. - 3oz. 7 min. - 4.25oz.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Deep Fryer	375°F	Frozen	N/A	For best results, product must be thawed before deep-frying.
Deep Fryer	375°F	Thawed	1 min. 45 sec. - 3oz. 2 min. 30 sec. - 4.25oz.	For best results, place in basket with lid.
Pan Fried	Medium Heat	Frozen	N/A	For best results, product must be thawed before pan-frying.
Pan Fried	Medium Heat	Thawed	1 min. 45 sec - 3oz. 4 min. 30 sec. - 4.25oz.	Fry in a pan with small amount of oil.
Impinger Oven	400°F	Frozen Thawed	10 min. - 3oz. 7 min. - 3oz.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Impinger Oven	500°F	Frozen Thawed	12 min. 40 sec. - 4.25oz. 6 min. - 4.25oz.	Place Tornados on pan or cookie tray slightly coated with cooking spray.
Microwave Oven	High Setting	Frozen	(single portion) 50 sec. - 3oz./55 sec. - 4.25oz.	This cooking method is not recommended.
Microwave Oven	High Setting	Thawed	(single portion) 30 sec. - 3oz./35 sec. - 4.25oz.	This cooking method is not recommended.

Product may be held 7 - 10 days in a refrigerated state, <math>\leq 40^{\circ}\text{F}</math>.



# TORNADOS



*Tornados - ¡Comida Mexicana innovadora! Los Tornados están hechos con rellenos deliciosos con mucho sabor. El relleno está envuelto en tortilla de harina cubierta y frita. Originalmente desarrollados para parrilla de rodillos, son magníficos en el horno o freidora.*

## Ruiz Foods: Instrucciones para preparar 3 oz. Tornados & 4.25 oz. XXL Tornados

### Método Parrilla de Rodillos:

1. Para mejores resultados, coloque los Tornados congelados en la parrilla de rodillos.
2. Pre-caliente la parrilla de rodillos en alto por 10 minutos.
3. Ponga los rodillos de atrás (del lado de la tienda) a calentar en medio-alto (nivel 6) y los rodillos de enfrente medio bajo (nivel 4).
4. Ponga los Tornados en los rodillos de atrás por 20 a 25 minutos ó hasta que el centro del relleno llegue a 160°F.
5. Use guantes para mover los Tornados calientes para los rodillos de enfrente para mantener caliente por un máximo de 3 horas.
6. Revise la temperatura periódicamente, ajuste la temperatura de los rodillos de enfrente si la temperatura baja a 140°F ó excede 160°F.

### Métodos Convencionales:

Los Tornados son mejores cuando se hornean. Tornados se pueden poner en el microondas, pero este método no es recomendado. Hornee, fría ó cocine los Tornados en sartén hasta que se pongan dorados ó hasta que la temperatura alcance 160°F.

Método	Temperatura	Estado del Producto	Tiempo de Cocinado	Instrucciones
Horno Convencional	350°F	Congelado	25 min.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Horno Convencional	450°F	Descongelado	7 min. - 3oz. 10 min. - 4.25oz.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Horno Convección	325°F Fan Hi	Congelado	11 min. - 3oz. 14 min. - 4.25oz.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Horno Convección	325°F Fan Hi	Descongelado	4 min. - 3oz. 7 min. - 4.25oz.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Freidora	375°F	Congelado	N/A	Para mejores resultados, el producto tiene que estar descongelado antes de freírlo.
Freidora	375°F	Descongelado	1 min. y 45 seg. - 3oz. 2 min. y 30 seg. - 4.25oz.	Para mejores resultados, coloquelo en una canasta para freír.
Cacerola para Freír	Temperatura Media	Congelado	N/A	Para mejores resultados, el producto tiene que estar descongelado antes de freírlo.
Cacerola para Freír	Temperatura Media	Descongelado	1 min. y 45 seg. - 3oz. 4 min. y 30 seg. - 4.25oz.	Dore en una cacerola con un poco de aceite.
Impinger Oven	400°	Congelado Descongelado	10 min. - 3oz. 7 min. - 3oz.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Impinger Oven	500°	Congelado Descongelado	12 min. y 40 seg. - 4.25oz. 6 min. - 4.25oz.	Ponga los Tornados en una cacerola ó bandeja ligeramente engrasada.
Horno de Microondas	Temperatura alta	Congelado	(Solo una porción) 50 seg. - 3oz./55 seg. - 4.25oz.	Este método para cocinar no se recomienda.
Horno de Microondas	Temperatura alta	Descongelado	(Solo una porción) 30 seg. - 3oz./35 seg. - 4.25oz.	Este método para cocinar no se recomienda.

Los productos pueden mantenerse por 7 a 10 días bajo temperaturas de refrigeración, </=40°F.

