



ENCHILADAS

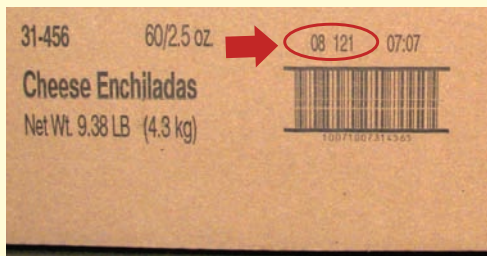
2.5 oz

STANDARD OPERATING PROCEDURES

What You'll Need:

- Bulk El Monterey Enchiladas
- Shredded cheese
- Preheated enchilada sauce
- Stainless steel steam table pan
- Spatula
- Plastic gloves
- Thermometer (clean & sanitized)
- Suggested enchilada toppings: sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce.

Storage & Thawing:

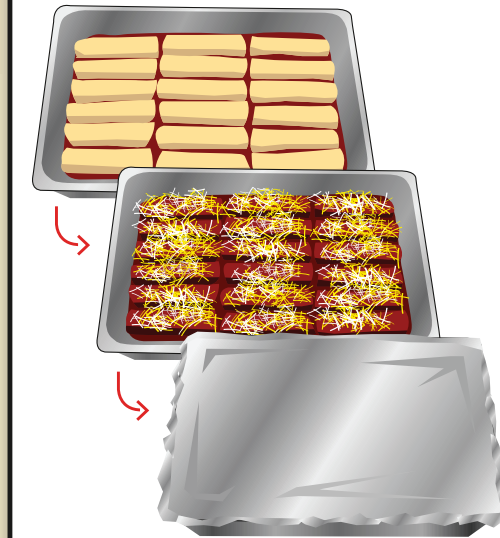


- Product may be stored for up to one year from the 5-digit manufacture date on the case. The first two digits indicate the year (2008 in example shown). The last three digits indicate the day of the year (121st day in example, or May 1).
- Rotate first in first out.
- For best results, do not thaw enchiladas.

Quality Check After Heating:

- Use a sanitized pocket thermometer to ensure that core temperature has reached 160°F (for meat filled) or 150°F (for cheese filled) before serving.
- Hold for up to 3 hours as long as core temperature remains above 140°F. Hold covered in a steam table or 140°F holding unit. Check internal temperature every hour.
- Discard any unused enchiladas after 3 hours.

HEATING INSTRUCTIONS



Convection or Conventional Oven:

- Preheat oven to temperature shown on chart.
- Place enchiladas with fold-seam down in a pan coated with preheated enchilada sauce.
- Smother enchiladas with preheated enchilada sauce and shredded cheese.
- Cover pan tightly with aluminum foil.
- Place in preheated oven for time shown in chart.
- Temperature of meat-filled enchiladas must reach 160°F or cheese filled enchiladas 150°F. Use a pocket thermometer for accuracy.

TIMES & TEMPS

Convection Oven		
FROZEN	400°F	8 minutes
THAWED	400°F	5 minutes
Conventional Oven		
FROZEN	400°F	18-20 minutes
THAWED	400°F	15 minutes



Serving Enchiladas:

It is recommended to serve enchiladas through a full service program. Dress enchiladas to order with customer's desired toppings from condiment bar. Suggested toppings include: sliced black olives, onions, sour cream, guacamole, salsa or picante sauce. Use a small carry-out tray when serving enchiladas to-go to allow for easier dashboard dining.





ENCHILADAS

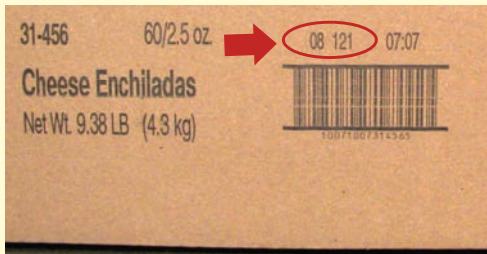
2.5 oz

PROCEDIMIENTO ESTANDAR DE OPERACION

Lo que usted necesitará:

- Enchiladas El Monterey
- Queso rallado
- Salsa de enchiladas pre-calentada
- Cacerola de aluminio
- Espátula
- Guantes de plástico
- Termómetro (limpio y esterilizado)
- Condimentos sugeridos para las enchiladas: olivos negros rebanados, cebolla, crema, guacamole salsa ó salsa picante.

Almacenamiento y Descongelado:

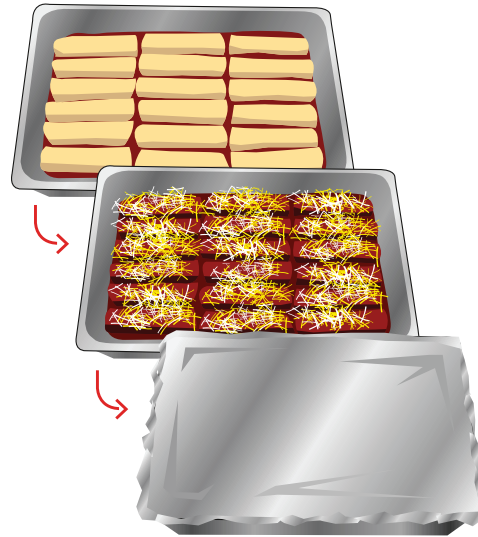


- El producto se puede almacenar por un año a partir de los 5 dígitos de la fecha de fabricación en la caja. Los primeros 2 dígitos indican el año (2008 en el ejemplo demostrado) los últimos 3 dígitos indican el día del año (día 121 como en el ejemplo ó 1ro de mayo).
- Alternar lo primero que entra es lo primero que sale.
- Para mejores resultados no descongele las enchiladas.

Inspección de calidad después de calentar:

- Use un termómetro esterilizado para asegurarse que la temperatura haya alcanzado 160° F (para relleno de carne) ó 150° F (para relleno de queso) antes de servir.
- Manténgalas por hasta 3 horas mientras que la temperatura continua arriba de 140° F. Manténgalas cubierta en una mesa de vapor ó en una unidad que se mantenga a 140° F. Revise la temperatura cada hora.
- Deseche las enchiladas que no se usen después de tres horas.

INSTRUCCIONES PARA CALENTAR:



Horno de convección u horno convencional:

- Precaliente el horno a una temperatura como se demuestra en el cuadro.
- Ponga alas enchiladas con la dobladura hacia abajo en una cacerola con salsa de enchiladas pre-calentada.
- Cubra las enchiladas con salsa precalentada y queso rallado.
- Cubra la cacerola con papel aluminio.
- Póngalas en le horno pre-calentado como se demuestran en el cuadro.
- La temperatura de las enchiladas rellenas de carne debe de llegar a 160° F ó las enchiladas rellenas de queso a 150° F. Use el termómetro para la exactitud.

TIEMPO Y TEMPERATURA

Horno de convección

CONGELADO	400°F 8 minutos
DESCONGELADO	400°F 5 minutos

Horno convencional

CONGELADO	400°F 18-20 minutos
DESCONGELADO	400°F 15 minutos



Sirviendo las enchiladas:

Se recomienda que sirva las enchiladas a través de un programa completo de servicio. Adorne las enchiladas con los condimentos deseados a la orden de los clientes. Condimentos sugeridos incluyen: olivos negros rebanados, cebolla, crema, guacamole, salsa ó salsa picante. Use un pequeño contenedor cuando sirva enchiladas para llevar.

