



Pork on the Menu

Fueling School Kitchens with Speed-Scratch Pork Recipes

National Pork Board Recipe Collection



**TASTE WHAT
PORK CAN DO.™**

Pork on the Menu

2

Fueling School Kitchens with Speed-Scratch Pork Recipes

About This Recipe Collection

Built for K-12 School Foodservice Teams

School nutrition professionals are tasked with serving nutritious, student-approved meals while balancing labor, budgets, and evolving nutrition standards. This cookbook was created to support those efforts with practical, USDA meal-compliant recipes that combine operational efficiency with fresh, flavorful ingredients designed specifically for K-12 school kitchens.

Pork is a nutrient-dense, versatile protein that provides high-quality protein and more than 10 essential vitamins and minerals to support student growth, development, and learning.¹ As an affordable protein that meets USDA Meat/Meat Alternate requirements, pork works across a variety of familiar and globally inspired menu concepts, making it easy to create balanced, appealing meals that students enjoy.^{2, 3}

Every recipe in this collection reflects the commitment of America's pork producers to raising high-quality pork responsibly while supporting local communities and sustainable farming practices. Together, these recipes demonstrate how speed-scratch preparation and wholesome ingredients can help nourish students, simplify school meal operations, and bring more flavorful pork dishes to cafeterias nationwide.

References

1. Poinot R, Maillot M, Drewnowski A. Fresh Pork as Protein Source in the USDA Thrifty Food Plan 2021: A Modeling Analysis of Lowest-Cost Healthy Diets. *Nutrients*. 2023;15(8):1897. doi:10.3390/nu15081897. Ankersen, Lisbeth. *Comprehensive Sensory and Flavor Nuances of Pork Protein and Fat*.
2. Ankersen L. *Comprehensive Sensory and Flavor Nuances of Pork Protein and Fat*. National Pork Board; 2024.

Districts should verify final crediting, nutrition, allergens, and product documentation using their approved products and local requirements.



**TASTE WHAT
PORK CAN DO.™**

Pork on the Menu

3

Fueling School Kitchens with Speed-Scratch Pork Recipes

Table of Contents

English and Spanish Recipe Card Pages

BREAKFAST RECIPES

Recipe	English	Español
Maple Pork Sausage French Toast Sandwich	4	5
Jalapeño Cream Cheese Pork Sausage Biscuit	6	7
Ham, Egg, & Cheese Breakfast Burrito	8	9
Pork Sausage Pancake Taco	10	11
Hot Honey Pork Sausage English Muffin Sandwich	12	13

LUNCH RECIPES

Recipe	English	Español
Pork Al Pastor Street Tacos	14	15
Korean BBQ Pork Rice Bowl	16	17
Butter Curry Pork Meatball Rice Bowl	18	19
Cuban Sandwich	20	21
Pork Carnitas Street Taco Bowl	22	23

About This Recipe Collection

2

Nutritional Guidelines & Credits

24



**TASTE WHAT
PORK CAN DO.®**

4

Maple Pork Sausage French Toast Sandwich

Recipe Category	Breakfast
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	10 Minutes
Cook Time	15 Minutes
Total Time	25 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
French Toast	100 Slices	200 Slices
Fully Cooked Pork Sausage Patty	50 Patties	100 Patties
Cheddar Cheese Slice	50 Slices	100 Slices
Sugar-Free Maple Syrup	1 Cup + 2 Teaspoons	2 Cups + 4 Teaspoons

INSTRUCTIONS

Bake French toast slices in a convection oven at 350°F for 5 to 7 minutes, or until heated through. Transfer to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Bake pork sausage patties in a convection oven at 350°F for 12 to 15 minutes, or in combi oven at 350°F with 30% humidity for 11 to 14 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Transfer heated pork sausage patties to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Place one slice of warmed French toast on a serving tray. Top with 1 pork sausage patty. Top with 1 slice of cheddar cheese. Drizzle 1 teaspoon of maple syrup over cheese and sausage patty. Close the sandwich with the second slice of warmed French toast.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Sandwich

Amount per serving

Calories	414
Total Fat	22 g
Saturated Fat	10 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	51 mg
Sodium	706 mg
Total Carbohydrate	38 g
Dietary Fiber	1 g
Total Sugars	9 g
Added Sugars	9 g
Protein	17 g

CREDITS

1 Sandwich Provides

1.25 oz. M/MA

2 oz. Grains

Allergens:
Eggs, Milk, Soy, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

5

Sándwich de Tostada Francesa con Salchicha de Cerdo y Jarabe de Maple

Categoría de la Receta	Desayuno
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	10 Minutos
Tiempo de Cocción	15 Minutos
Tiempo Total	25 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Tostada Francesa	100 Rebanadas	200 Rebanadas
Tortita de Salchicha de Cerdo Completamente Cocida	50 Tortitas	100 Tortitas
Rebanada de Queso Cheddar	50 Rebanadas	100 Rebanadas
Jarabe de Maple sin Azúcar	1 Taza + 2 Cucharaditas	2 Tazas + 4 Cucharaditas

INSTRUCCIONES

Hornee las rebanadas de tostada francesa en un horno de convección a 350°F durante 5 a 7 minutos, o hasta que estén completamente calientes. Transfiera al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Hornee las tortitas de salchicha de cerdo en un horno de convección a 350°F durante 12 a 15 minutos, o en un horno combi a 350°F con 30% de humedad durante 11 a 14 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Transfiera las tortitas de salchicha de cerdo calientes al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Montaje: Coloque una rebanada de tostada francesa caliente en una bandeja de servicio. Cubra con 1 tortita de salchicha de cerdo. Agregue 1 rebanada de queso cheddar. Rocíe 1 cucharadita de jarabe de maple sobre el queso y la tortita de salchicha. Cierre el sándwich con la segunda rebanada de tostada francesa caliente.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Sándwich

Cantidad por porción

Calorías	414
Grasa Total	22 g
Grasa Saturada	10 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	51 mg
Sodio	706 mg
Carbohidratos Totales	38 g
Fibra Dietética	1 g
Azúcares Totales	9 g
Azúcares Añadidos	9 g
Proteína	17 g

CRÉDITOS

1 Sándwich Proporciona

1.25 oz. M/MA

2 oz. Granos

ALÉRGENOS:

Huevos, Leche, Soya, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

Jalapeño Cream Cheese Pork Sausage Biscuit

Recipe Category	Breakfast
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	10 Minutes
Cook Time	15 Minutes
Total Time	25 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Cream Cheese, Softened	2 ½ Cups	5 Cups
Diced Jalapeños	½ Cup + 1 Teaspoon	1 Cup + 2 Teaspoons
Garlic Powder	1¼ Teaspoons	2½ Teaspoons
Salt	½ Teaspoon	1 Teaspoon
Whole Grain Biscuit	50 Biscuits	100 Biscuits
Fully Cooked Pork Sausage Patty	50 Patties	100 Patties

INSTRUCTIONS

Combine softened cream cheese, diced jalapeños, garlic powder, and salt in a clean mixing bowl. Mix until evenly blended. Cover and refrigerate until assembly. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Bake biscuits in a convection oven at 350°F for 5 to 7 minutes, or until golden brown. Transfer to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Bake pork sausage patties in a convection oven at 350°F for 12 to 15 minutes, or in a combi oven at 350°F with 30% humidity for 11 to 14 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Transfer heated pork sausage patties to hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Place 1 pork sausage patty on the bottom half of the biscuit. Spread 1 tablespoon jalapeño cream cheese on the inside of the top biscuit half. Close the sandwich with the top half of the biscuit.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Biscuit

Amount per serving

Calories	237
Total Fat	16 g
Saturated Fat	8 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	34 mg
Sodium	485 mg
Total Carbohydrate	16 g
Dietary Fiber	2 g
Total Sugars	1.5 g
Added Sugars	0 g
Protein	9 g

CREDITS

1 Biscuit Provides

1 oz. M/MA

1 oz. Whole Grains

Allergens:
Milk, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

7

Biscuit con Salchicha de Cerdo y Queso Crema con Jalapeño

Categoría de la Receta	Desayuno
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	10 Minutos
Tiempo de Cocción	15 Minutos
Tiempo Total	25 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Queso Crema Ablandado	2 ½ Tazas	5 Tazas
Jalapeños Picados	½ Taza + 1 Cucharadita	1 Taza + 2 Cucharaditas
Ajo en Polvo	1¼ Cucharaditas	2½ Cucharaditas
Sal	½ Cucharadita	1 Cucharadita
Biscuit de Grano Integral	50 Biscuits	100 Biscuits
Tortita de Salchicha de Cerdo Completamente Cocida	50 Tortitas	100 Tortitas

INSTRUCCIONES

Combine el queso crema ablandado, los jalapeños picados, el ajo en polvo y la sal en un tazón limpio para mezclar. Mezcle hasta obtener una mezcla uniforme. Cubra y refrigere hasta el montaje. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Hornee los biscuits en un horno de convección a 350°F durante 5 a 7 minutos, o hasta que estén dorados. Transfiera al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Hornee las tortitas de salchicha de cerdo en un horno de convección a 350°F durante 12 a 15 minutos, o en un horno combi a 350°F con 30% de humedad durante 11 a 14 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Transfiera las tortitas de salchicha de cerdo calientes al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Montaje: Coloque 1 tortita de salchicha de cerdo sobre la mitad inferior del biscuit. Unte 1 cucharada de queso crema con jalapeño en el interior de la mitad superior del biscuit. Cierre el sándwich con la mitad superior del biscuit.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Biscuit

Cantidad por porción

Calorías	237
Grasa Total	16 g
Grasa Saturada	8 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	34 mg
Sodio	485 mg
Carbohidratos Totales	16 g
Fibra Dietética	2 g
Azúcares Totales	1.5 g
Azúcares Añadidos	0 g
Proteína	9 g

CRÉDITOS

1 Biscuit Proporciona

1 oz. M/MA

1 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:
Leche, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

Ham, Egg, & Cheese Breakfast Burrito

Recipe Category	Breakfast
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	25 Minutes
Total Time	30 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Scrambled Egg Mix, Liquid	3 Pounds 2 Ounces	6 Pounds 4 Ounces
8-inch Whole Grain Tortilla	50 Tortillas	100 Tortillas
Deli-Style Sliced Ham	100 Slices	200 Slices
Shredded Cheddar Cheese	3 Pounds 2 Ounces	6 Pounds 4 Ounces

INSTRUCTIONS

Cook scrambled eggs in steamer or combi oven set to 100% humidity for 20 to 25 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 145°F for 15 seconds.**

Place tortillas in a warmer for 10 minutes prior to assembly.

Assembly: Place 1 ounce of scrambled eggs on each tortilla. Top with 2 slices of ham and 1 ounce of shredded cheddar cheese. Fold burritos envelope-style.

Place burritos seam-side down on sheet pans and toast in a convection oven at 350°F for 2 to 3 minutes, or toast in a lightly sprayed braising pan for 2 to 3 minutes per side, until golden brown and crisp.

Transfer burritos to hot holding cabinet until service. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Burrito	
Amount per serving	
Calories	303
Total Fat	16 g
Saturated Fat	8 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	118 mg
Sodium	476 mg
Total Carbohydrate	23 g
Dietary Fiber	3 g
Total Sugars	1.5 g
Added Sugars	1 g
Protein	17 g

CREDITS
1 Burrito Provides
2.75 oz. M/MA
1.5 oz. Whole Grains

Allergens:
Eggs, Milk, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

9

Burrito de Desayuno con Jamón, Huevo y Queso

Categoría de la Receta	Desayuno
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	25 Minutos
Tiempo Total	30 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Mezcla Líquida para Huevos Revueltos	3 Libras 2 Onzas	6 Libras 4 Onzas
Tortilla de Grano Integral de 8 pulgadas	50 Tortillas	100 Tortillas
Jamón Rebanado Estilo Deli	100 Rebanadas	200 Rebanadas
Queso Cheddar Rallado	3 Libras 2 Onzas	6 Libras 4 Onzas

INSTRUCCIONES

Cocine los huevos revueltos en una vaporera o en un horno combi configurado a 100% de humedad durante 20 a 25 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 145°F durante 15 segundos.**

Coloque las tortillas en el calentador durante 10 minutos antes del montaje.

Montaje: Coloque 1 onza de huevos revueltos sobre cada tortilla. Cubra con 2 rebanadas de jamón y 1 onza de queso cheddar rallado. Doble los burritos en forma de sobre.

Coloque los burritos con el cierre hacia abajo sobre bandejas para hornear y tuéstelos en un horno de convección a 350°F durante 2 a 3 minutos, o en una sartén basculante ligeramente rociada con aceite en aerosol durante 2 a 3 minutos por cada lado, hasta que estén dorados y crujientes.

Transfiera los burritos al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el servicio. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Burrito

Cantidad por porción

Calorías	303
Grasa Total	16 g
Grasa Saturada	8 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	118 mg
Sodio	476 mg
Carbohidratos Totales	23 g
Fibra Dietética	3 g
Azúcares Totales	1.5 g
Azúcares Añadidos	1 g
Proteína	17 g

CRÉDITOS

1 Burrito Proporciona

2.75 oz. M/MA

1.5 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:

Huevos, Leche, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

10

Pork Sausage Pancake Taco

Recipe Category	Breakfast
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	25 Minutes
Total Time	30 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Scrambled Egg Mix, Liquid	1 Pound 9 Ounces	3 Pounds 2 Ounces
Fully Cooked Pork Sausage Link	50 Links	100 Links
Whole Grain Pancakes	50 Pancakes	100 Pancakes
1.1-Ounce Sugar-Free PC Maple Syrup Cup	50 each	100 each

INSTRUCTIONS

Cook scrambled eggs in steamer or combi oven set to 100% humidity for 20 to 25 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 145°F for 15 seconds.**

Bake pork sausage links in a convection oven at 350°F for 10 to 12 minutes, or in a combi oven at 350°F with 30% humidity for 9 to 11 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Transfer heated pork sausage links to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Heat pancakes in a warmer or convection oven at 175°F for 5 minutes.

Assembly: Place 1 pork sausage link and ½ ounce of scrambled eggs in each pancake. Fold into a taco shape.

Serve 1 pancake taco and 1 syrup cup per student.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Taco

Amount per serving

Calories	243
Total Fat	16 g
Saturated Fat	4.5 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	72 mg
Sodium	325 mg
Total Carbohydrate	19.5 g
Dietary Fiber	1 g
Total Sugars	5 g
Added Sugars	2 g
Protein	7.5 g

CREDITS

1 Taco Provides

1 oz. M/MA

1 oz. Whole Grains

Allergens:
Eggs, Milk, Soy, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

11

Taco de Panqueque con Salchicha de Cerdo

Categoría de la Receta	Desayuno
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	25 Minutos
Tiempo Total	30 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Mezcla Líquida para Huevos Revueltos	1 Libra 9 Onzas	3 Libras 2 Onzas
Salchicha de Cerdo Completamente Cocida	50 Salchichas	100 Salchichas
Panqueques de Grano Integral	50 Panqueques	100 Panqueques
Vasito de Jarabe de Maple sin Azúcar de 1.1 Onzas	50 Unidades	100 Unidades

INSTRUCCIONES

Cocine los huevos revueltos en una vaporera o en un horno combi configurado a 100% de humedad durante 20 a 25 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 145°F durante 15 segundos.**

Hornee las salchichas de cerdo en un horno de convección a 350°F durante 10 a 12 minutos, o en un horno combi a 350°F con 30% de humedad durante 9 a 11 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Transfiera las salchichas de cerdo calientes al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Caliente los panqueques en un calentador o en un horno de convección a 175°F durante 5 minutos.

Montaje: Coloque 1 salchicha de cerdo y ½ onza de huevos revueltos en cada panqueque. Doble en forma de taco.

Sirva 1 taco de panqueque y 1 vasito de jarabe por estudiante.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Taco

Cantidad por porción

Calorías	243
Grasa Total	16 g
Grasa Saturada	4.5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	72 mg
Sodio	325 mg
Carbohidratos Totales	19.5 g
Fibra Dietética	1 g
Azúcares Totales	5 g
Azúcares Añadidos	2 g
Proteína	7.5 g

CRÉDITOS

1 Taco Proporciona

1 oz. M/MA

1 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:

Huevos, Leche, Soya, Trigo



Hot Honey Pork Sausage English Muffin Sandwich

Recipe Category	Breakfast
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	15 Minutes
Total Time	20 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Whole Grain English Muffin	50 Muffins	100 Muffins
Fully Cooked Pork Sausage Patty	50 Patties	100 Patties
Hot Honey	1 Cup + 2 Teaspoons	2 Cups + 4 Teaspoons

INSTRUCTIONS

Heat English muffin halves in a convection oven at 350°F for 4 to 6 minutes, or until warm and lightly toasted. Transfer to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Bake pork sausage patties in a convection oven at 350°F for 12 to 15 minutes, or in a combi oven at 350°F with 30% humidity for 11 to 14 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Transfer heated pork sausage patties to the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Place 1 pork sausage patty on the bottom half of the English muffin. Drizzle 1 teaspoon of hot honey over the sausage patty. Close the sandwich with the top half of the English muffin.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Sandwich

Amount per serving

Calories	233
Total Fat	8.5 g
Saturated Fat	2.5 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	23 mg
Sodium	420 mg
Total Carbohydrate	26.5 g
Dietary Fiber	2 g
Total Sugars	6 g
Added Sugars	0 g
Protein	12 g

CREDITS

1 Sandwich Provides

1 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Allergens:
Soy, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

13

Sándwich de Muffin Inglés con Salchicha de Cerdo y Miel Picante

Categoría de la Receta	Desayuno
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	15 Minutos
Tiempo Total	20 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Muffin Inglés de Grano Integral	50 Muffins	100 Muffins
Tortita de Salchicha de Cerdo Completamente Cocida	50 Tortitas	100 Tortitas
Miel Picante	1 Taza + 2 Cucharaditas	2 Tazas + 4 Cucharaditas

INSTRUCCIONES

Caliente las mitades del muffin inglés en un horno de convección a 350°F durante 4 a 6 minutos, o hasta que estén calientes y ligeramente tostadas. Transfiera al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje.
PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.

Hornee las tortitas de salchicha de cerdo en un horno de convección a 350°F durante 12 a 15 minutos, o en un horno combi a 350°F con 30% de humedad durante 11 a 14 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Transfiera las tortitas de salchicha de cerdo calientes al gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje.
PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.

Montaje: Coloque 1 tortita de salchicha de cerdo sobre la mitad inferior del muffin inglés. Rocíe 1 cucharadita de miel picante sobre la tortita de salchicha. Cierre el sándwich con la mitad superior del muffin inglés.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Sándwich

Cantidad por porción

Calorías	233
Grasa Total	8.5 g
Grasa Saturada	2.5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	23 mg
Sodio	420 mg
Carbohidratos Totales	26.5 g
Fibra Dietética	2 g
Azúcares Totales	6 g
Azúcares Añadidos	0 g
Proteína	12 g

CRÉDITOS

1 Sándwich Proporciona

1 oz. M/MA

2 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:
Soya, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

14

Pork Al Pastor Street Tacos

Recipe Category	Lunch
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	45 Minutes
Total Time	50 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Onions	1 Cup + 2 Teaspoons	2 Cups + 4 Teaspoons
Limes	12 ½ Limes	25 Limes
Cilantro	1 Cup + 2 Teaspoons	2 Cups + 4 Teaspoons
Fully Cooked Pork Al Pastor	9 Pounds 6 Ounces	18 Pounds 12 Ounces
Whole Grain Corn & Flour Tortilla	100 Tortillas	200 Tortillas

INSTRUCTIONS

Thoroughly wash produce. Dice onions, cut each lime into 8 wedges, and chop cilantro. Cover and refrigerate until assembly. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Heat the sealed bag of pork al pastor in a steamer or boiling water for 35 to 45 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Carefully open the bag to avoid steam burns. Transfer the heated pork al pastor to a steam table pan, cover, and place in the hot holding cabinet until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Place tortillas in the hot holding cabinet for 5 to 7 minutes before assembly, until warm and pliable.

Assembly: Using a level 4-ounce spoodle, divide the pork al pastor evenly between 2 tortillas. Garnish each taco with ½ teaspoon of chopped cilantro, ½ teaspoon of diced onions, and 1 lime wedge. Serve 2 tacos per serving.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 2 Tacos

Amount per serving

Calories	329
Total Fat	15 g
Saturated Fat	5 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	38 mg
Sodium	578 mg
Total Carbohydrate	34 g
Dietary Fiber	5 g
Total Sugars	0.5 g
Added Sugars	0 g
Protein	16 g

CREDITS

2 Tacos Provide

2 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Allergens:
Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

15

Tacos Callejeros de Cerdo al Pastor

Categoría de la Receta	Almuerzo
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	45 Minutos
Tiempo Total	50 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Cebollas	1 Taza + 2 Cucharaditas	2 Tazas + 4 Cucharaditas
Limones Verdes	12 ½ Limones Verdes	25 Limones Verdes
Cilantro	1 Taza + 2 Cucharaditas	2 Tazas + 4 Cucharaditas
Cerdo al Pastor Completamente Cocido	9 Libras 6 Onzas	18 Libras 12 Onzas
Tortilla de Maíz y Harina de Grano Integral	100 Tortillas	200 Tortillas

INSTRUCCIONES

Lave bien los productos frescos. Corte las cebollas en cubos, corte cada limón verde en 8 gajos y pique el cilantro. Cubra y refrigere hasta el montaje. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Caliente la bolsa sellada de cerdo al pastor en una vaporera o en agua hirviendo durante 35 a 45 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Abra cuidadosamente la bolsa para evitar quemaduras por vapor. Transfiera el cerdo al pastor caliente a una bandeja para mesa de vapor, cubra y coloque en el gabinete de mantenimiento en caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Coloque las tortillas en el gabinete de mantenimiento en caliente durante 5 a 7 minutos antes del montaje, o hasta que estén calientes y flexibles.

Montaje: Usando un cucharón porcionador de 4 onzas, divida el cerdo al pastor uniformemente entre 2 tortillas. Decore cada taco con ½ cucharadita de cilantro picado, ½ cucharadita de cebolla en cubos y 1 gajo de limón verde. Sirva 2 tacos por porción.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 2 Tacos

Cantidad por porción

Calorías	329
Grasa Total	15 g
Grasa Saturada	5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	38 mg
Sodio	578 mg
Carbohidratos Totales	34 g
Fibra Dietética	5 g
Azúcares Totales	0.5 g
Azúcares Añadidos	0 g
Proteína	16 g

CRÉDITOS

2 Tacos Proporcionan

2 oz. M/MA

2 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:
Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

16

Korean BBQ Pork Rice Bowl

Recipe Category	Lunch
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	45 Minutes
Total Time	50 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Cucumbers, sliced	3 Quarts + ½ Cup	6 Quarts + 1 Cup
Carrots, shredded	3 Quarts + ½ Cup	6 Quarts + 1 Cup
Rice Wine Vinegar	¾ Cup	1½ Cups
Sesame Oil	¾ Cup	1½ Cups
Shredded Red & Green Cabbage	3 ½ Quarts	7 Quarts
Brown Rice	6 Pounds 4 Ounces	12 Pounds 8 Ounces
Fully Cooked Pulled Pork Shoulder, Thawed	11 Pounds	22 Pounds
Prepared Korean BBQ Sauce	1 Pint + 1 Cup	3 Pints

INSTRUCTIONS

Thoroughly wash cucumbers before slicing. Cover sliced cucumbers and shredded carrots separately and refrigerate until assembly. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Combine rice wine vinegar and sesame oil in a clean mixing bowl. Whisk until well mixed. Add shredded red and green cabbage and stir until evenly coated. Cover and refrigerate until service. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Prepare rice: Use a ratio of 2 cups of water for every 1 cup of rice. Combine rice and hot water in a steam table pan and stir. Place in a steamer and cook until most of the water is absorbed, about 35 minutes. Fluff rice with a fork, transfer to steam table pans, cover, and hold hot until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Heat the sealed bag of pulled pork shoulder in a steamer or boiling water for 35 to 45 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.** Carefully open the bag to avoid steam burns.

Transfer heated pulled pork to a mixing bowl. Add Korean BBQ sauce and toss until evenly coated. Transfer Korean BBQ pulled pork to a steam table pan and hold hot until service. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Portion 1 cup of brown rice into a serving bowl. Top with one level 4-ounce spoodle of Korean BBQ pulled pork. Add ¼ cup of Asian slaw, ¼ cup of sliced cucumbers, and ¼ cup of shredded carrots.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Bowl

Amount per serving

Calories	449
Total Fat	17.5 g
Saturated Fat	5 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	62 mg
Sodium	509 mg
Total Carbohydrate	49 g
Dietary Fiber	3 g
Total Sugars	4 g
Added Sugars	1 g
Protein	22 g

CREDITS

1 Bowl Provides

2 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Veg: ¼ Cup Red/Orange,
½ Cup Additional

Allergens:
Sesame, Soy



Tazón de Arroz con Cerdo al Estilo BBQ Coreano

Categoría de la Receta	Almuerzo
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	45 Minutos
Tiempo Total	50 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Pepinos, Rebanados	3 Cuartos + ½ Taza	6 Cuartos + 1 Taza
Zanahorias, Ralladas	3 Cuartos + ½ Taza	6 Cuartos + 1 Taza
Vinagre de Vino de Arroz	¾ Taza	1½ Tazas
Aceite de Sésamo	¾ Taza	1½ Tazas
Repollo Rojo y Verde Rallado	3½ Cuartos	7 Cuartos
Arroz Integral	6 Libras 4 Onzas	12 Libras 8 Onzas
Paleta de Cerdo Deshebrada Completamente Cocida, Descongelada	11 Libras	22 Libras
Salsa BBQ Coreana Preparada	1 Pinta + 1 Taza	3 Pintas

INSTRUCCIONES

Lave bien los pepinos antes de rebanarlos. Cubra por separado los pepinos rebanados y las zanahorias ralladas, y refrigere hasta el montaje. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Combine el vinagre de vino de arroz y el aceite de sésamo en un tazón limpio para mezclar. Bata hasta que estén bien combinados. Agregue el repollo rojo y verde rallado y revuelva hasta que esté cubierto uniformemente. Cubra y refrigere hasta el servicio. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Prepare el arroz: Use una proporción de 2 tazas de agua por cada 1 taza de arroz. Combine el arroz y el agua caliente en una bandeja para mesa de vapor y revuelva. Coloque en una vaporera y cocine hasta que se absorba la mayor parte del agua, aproximadamente 35 minutos. Esponje el arroz con un tenedor, transfiera a bandejas para mesa de vapor, cubra y mantenga caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Caliente la bolsa sellada de paleta de cerdo deshebrada en una vaporera o en agua hirviendo durante 35 a 45 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.** Abra cuidadosamente la bolsa para evitar quemaduras por vapor.

Transfiera el cerdo deshebrado caliente a un tazón para mezclar. Agregue la salsa BBQ coreana y mezcle hasta que esté cubierto uniformemente. Transfiera el cerdo deshebrado con salsa BBQ coreana a una bandeja para mesa de vapor y mantenga caliente hasta el servicio. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Montaje: Sirva 1 taza de arroz integral en un tazón. Cubra con un cucharón porcionador nivelado de 4 onzas de cerdo deshebrado con salsa BBQ coreana. Agregue ¼ de taza de ensalada de col asiática, ¼ de taza de pepinos rebanados y ¼ de taza de zanahorias ralladas.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Tazón

Cantidad por porción

Calorías	449
Grasa Total	17.5 g
Grasa Saturada	5 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	62 mg
Sodio	509 mg
Carbohidratos Totales	49 g
Fibra Dietética	3 g
Azúcares Totales	4 g
Azúcares Añadidos	1 g
Proteína	22 g

CRÉDITOS

1 Tazón Proporciona

2 oz. M/MA

2 oz. Granos Integrales

Veg: ¼ Taza de Rojos/Anaranjados,
½ Taza de Adicional

ALÉRGENOS:
Sésamo, Soya



Butter Curry Pork Meatball Rice Bowl

Recipe Category	Lunch
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	35 Minutes
Total Time	40 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Grape Tomatoes	3 Quarts + ½ Cup	6 Quarts + 1 Cup
Broccoli	3 Quarts + ½ Cup	6 Quarts + 1 Cup
Cilantro	1 Cup	2 Cups
Limes	12 ½ Limes	25 Limes
Prepared Indian Butter Masala Sauce	4 Pounds 11 Ounces	9 Pounds 6 Ounces
Fully Cooked Pork Meatballs	200 Meatballs	400 Meatballs
Brown Rice	6 Pounds 4 Ounces	12 Pounds 8 Ounces

INSTRUCTIONS

Thoroughly wash produce. Cut tomatoes in half, chop broccoli into bite-size pieces, and chop cilantro. Reserve a portion of the chopped cilantro for garnish. Juice half of the limes and cut the remaining limes into 8 wedges each. Cover and refrigerate until needed. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Roast tomatoes and broccoli in a convection oven at 375°F for 10 to 12 minutes, or until vegetables are tender. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Heat sealed bags of butter masala sauce in a steamer for 10 to 12 minutes, or until hot. Carefully open the bags to avoid steam burns. Combine butter masala sauce with the roasted vegetables in steam table pans. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Bake pork meatballs in a convection oven at 375°F for 20 to 25 minutes, or in a combi oven at 375°F with 30% humidity for 18 to 23 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Prepare rice: Use a ratio of 2 cups of water for every 1 cup of dry rice. Combine brown rice and hot water in a steam table pan. Cover, place in a steamer, and cook for about 35 minutes, or until most of the water is absorbed. Fluff rice with a fork. Add lime juice and chopped cilantro, mix gently, and cover. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Place 1 cup of cilantro-lime rice in a serving bowl. Top with 4 pork meatballs. Add one level 6-ounce spoodle of the butter masala sauce and vegetable mixture. Garnish with 1 lime wedge and cilantro.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Bowl

Amount per serving

Calories	490
Total Fat	22 g
Saturated Fat	10 g
Trans Fat	0.4 g
Cholesterol	69 mg
Sodium	418 mg
Total Carbohydrate	56.5 g
Dietary Fiber	5 g
Total Sugars	5 g
Added Sugars	0 g
Protein	19.5 g

CREDITS

1 Bowl Provides

2 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Veg: ¼ Cup Dark Green, ¼ Cup Red/Orange

Allergens:
Milk, Soy, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

19

Tazón de Arroz con Albóndigas de Cerdo y Curry de Mantequilla

Categoría de la Receta	Almuerzo
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	35 Minutos
Tiempo Total	40 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Tomates Uva	3 Cuartos + ½ Taza	6 Cuartos + 1 Taza
Brócoli	3 Cuartos + ½ Taza	6 Cuartos + 1 Taza
Cilantro	1 Taza	2 Tazas
Limones Verdes	12 ½ Limones Verdes	25 Limones Verdes
Salsa India Butter Masala Preparada	4 Libras 11 Onzas	9 Libras 6 Onzas
Albóndigas de Cerdo Completamente Cocidas	200 Albóndigas	400 Albóndigas
Arroz Integral	6 Libras 4 Onzas	12 Libras 8 Onzas

INSTRUCCIONES

Lave bien los productos frescos. Corte los tomates por la mitad, corte el brócoli en trozos pequeños y pique el cilantro. Reserve una porción del cilantro picado para decorar. Exprima la mitad de los limones verdes y corte los limones verdes restantes en 8 gajos cada uno. Cubra y refrigere hasta que se necesiten. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Ase los tomates y el brócoli en un horno de convección a 375°F durante 10 a 12 minutos, o hasta que los vegetales estén tiernos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Caliente las bolsas selladas de salsa butter masala en una vaporera durante 10 a 12 minutos, o hasta que estén calientes. Abra cuidadosamente las bolsas para evitar quemaduras por vapor. Combine la salsa butter masala con los vegetales asados en bandejas para mesa de vapor. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Hornee las albóndigas de cerdo en un horno de convección a 375°F durante 20 a 25 minutos, o en un horno combi a 375°F con 30% de humedad durante 18 a 23 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Prepare el arroz: Use una proporción de 2 tazas de agua por cada 1 taza de arroz seco. Combine el arroz integral y el agua caliente en una bandeja para mesa de vapor. Cubra, coloque en una vaporera y cocine durante aproximadamente 35 minutos, o hasta que se absorba la mayor parte del agua. Esponje el arroz con un tenedor. Agregue el jugo de limón verde y el cilantro picado, mezcle suavemente y cubra. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Montaje: Coloque 1 taza de arroz con cilantro y limón verde en un tazón. Cubra con 4 albóndigas de cerdo. Agregue un cucharón porcionador nivelado de 6 onzas de la mezcla de salsa butter masala y vegetales. Decore con 1 gajo de limón verde y cilantro.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Tazón

Cantidad por porción

Calorías	490
Grasa Total	22 g
Grasa Saturada	10 g
Grasa Trans	0.4 g
Colesterol	69 mg
Sodio	418 mg
Carbohidratos Totales	56.5 g
Fibra Dietética	5 g
Azúcares Totales	5 g
Azúcares Añadidos	0 g
Proteína	19.5 g

CRÉDITOS

1 Tazón Proporciona

2 oz. M/MA

2 oz. Granos Integrales

Veg: ¼ Taza de Verde Oscuro, ¼ Taza de Rojos/Anaranjados

ALÉRGENOS:
Leche, Soya, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

20

Cuban Sandwich

Recipe Category	Lunch
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	50 Minutes
Total Time	55 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Fully Cooked Pulled Pork Shoulder, Thawed	8 Pounds 9½ Ounces	17 Pounds 3 Ounces
Deli-Style Sliced Ham	50 Slices	100 Slices
Swiss Cheese	50 Slices	100 Slices
Pickles	200 Slices	400 Slices
Mustard	1 ½ cups + 1 tablespoon	3 cups + 2 tablespoons
Brioche Hamburger Bun	50 Buns	100 Buns

INSTRUCTIONS

Hold thawed pulled pork shoulder, ham, Swiss cheese, pickles, and mustard under refrigeration until needed. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Heat the sealed bag of pulled pork shoulder in a steamer or boiling water for 35 to 45 minutes. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Carefully open the bag to avoid steam burns. Transfer the pulled pork shoulder to a steam table pan and hold hot until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Assembly: Place the bottom half of a brioche bun on a clean work surface. Top with 1 slice of ham, 1 slice of Swiss cheese, one level 4-ounce spoodle of pulled pork shoulder, and 4 pickle slices. Spread ½ tablespoon of mustard on the inside of the top bun. Close the sandwich with the top half of the bun.

Place sandwiches on sheet pans and bake in a convection oven at 375°F for 5 to 7 minutes, or until the cheese is melted and the buns are crisp.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Sandwich

Amount per serving

Calories	433
Total Fat	20 g
Saturated Fat	8 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	80 mg
Sodium	719 mg
Total Carbohydrate	36 g
Dietary Fiber	3 g
Total Sugars	10 g
Added Sugars	2 g
Protein	28 g

CREDITS

1 Sandwich Provides

2 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Allergens:
Eggs, Milk, Soy, Wheat



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

21

Sándwich Cubano

Categoría de la Receta	Almuerzo
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	50 Minutos
Tiempo Total	55 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Paleta de Cerdo Deshebrada Completamente Cocida, Descongelada	8 Libras 9½ Onzas	17 Libras 3 Onzas
Jamón Rebanado Estilo Deli	50 Rebanadas	100 Rebanadas
Queso Suizo	50 Rebanadas	100 Rebanadas
Pepinillos	200 Rebanadas	400 Rebanadas
Mostaza	1½ Tazas + 1 Cucharada	3 Tazas + 2 Cucharadas
Pan Brioche para Hamburguesa	50 Panes	100 Panes

INSTRUCCIONES

Mantenga la paleta de cerdo deshebrada descongelada, el jamón, el queso suizo, los pepinillos y la mostaza bajo refrigeración hasta que se necesiten. **PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.**

Caliente la bolsa sellada de paleta de cerdo deshebrada en una vaporera o en agua hirviendo durante 35 a 45 minutos. **PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.**

Abra cuidadosamente la bolsa para evitar quemaduras por vapor. Transfiera la paleta de cerdo deshebrada a una bandeja para mesa de vapor y mantenga caliente hasta el montaje. **PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.**

Montaje: Coloque la mitad inferior de un pan brioche sobre una superficie de trabajo limpia. Cubra con 1 rebanada de jamón, 1 rebanada de queso suizo, un cucharón porcionador nivelado de 4 onzas de paleta de cerdo deshebrada y 4 rebanadas de pepinillo. Unte ½ cucharada de mostaza en el interior de la mitad superior del pan. Cierre el sándwich con la mitad superior del pan.

Coloque los sándwiches en bandejas para hornear y hornéelos en un horno de convección a 375°F durante 5 a 7 minutos, o hasta que el queso se derrita y los panes estén crujientes.

Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño de Porción: 1 Sándwich

Cantidad por porción

Calorías	433
Grasa Total	20 g
Grasa Saturada	8 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	80 mg
Sodio	719 mg
Carbohidratos Totales	36 g
Fibra Dietética	3 g
Azúcares Totales	10 g
Azúcares Añadidos	2 g
Proteína	28 g

CRÉDITOS

1 Sándwich Proporciona

2 oz. M/MA

2 oz. Granos Integrales

ALÉRGENOS:
Huevos, Leche, Soya, Trigo



TASTE WHAT
PORK CAN DO.®

22

Pork Carnitas Street Taco Bowl

Recipe Category	Lunch
HACCP Process	#2 Same Day Service
Prep Time	5 Minutes
Cook Time	45 Minutes
Total Time	50 Minutes

INGREDIENTS	50 SERVING MEASURE	100 SERVING MEASURE
Cilantro	½ Cup	1 Cup
Limes	6 ¼ Limes	12 ½ Limes
Shredded Iceberg Lettuce	3 Quarts + ½ Cup	6 Quarts + 1 Cup
Brown Rice	6 Pounds 4 Ounces	12 Pounds 8 Ounces
Fully Cooked Pork Carnitas	7 Pounds 13 Ounces	15 Pounds 10 Ounces
Corn & Black Bean Fiesta Vegetable Blend	11 Pounds 14 Ounces	23 Pounds 12 Ounces

INSTRUCTIONS

Thoroughly wash cilantro and limes. Chop cilantro and cut limes into wedges. Cover shredded lettuce, chopped cilantro, and lime wedges separately and refrigerate until assembly. **CCP: Hold cold at 41°F or below until service.**

Prepare rice: Use a ratio of 2 cups of water for every 1 cup of rice. Combine rice and hot water in a steam table pan and stir. Place in a steamer and cook until most of the water is absorbed, about 35 minutes. Fluff rice with a fork, transfer to steam table pans, cover, and hold hot until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Heat the sealed bag of pork carnitas in a steamer or boiling water for 35 to 45 minutes. Carefully open the bag to avoid steam burns. Transfer pork carnitas to a steam table pan, cover, and hold hot until assembly. **CCP: Hold hot at 135°F or above until service.**

Bake the vegetable blend in a convection oven at 375°F for 8 to 10 minutes. Transfer to a steam table pan and hold hot until service. **CCP: Product must reach an internal temperature of 135°F for 15 seconds.**

Assembly: Portion 1 cup of brown rice into a serving bowl. Top with one level 3-ounce spoodle of pork carnitas. Add ½ cup of roasted corn and black beans. Top with ¼ cup of shredded lettuce. Garnish with chopped cilantro and 1 lime wedge.

Serve immediately.

NUTRITION FACTS

Serving size: 1 Bowl

Amount per serving

Calories	489
Total Fat	16 g
Saturated Fat	6 g
Trans Fat	0 g
Cholesterol	46 mg
Sodium	439 mg
Total Carbohydrate	63.5 g
Dietary Fiber	6.5 g
Total Sugars	8 g
Added Sugars	0 g
Protein	25 g

CREDITS

1 Bowl Provides

2 oz. M/MA

2 oz. Whole Grains

Veg: ¼ Cup Additional, ¼ Cup Starchy

Allergens:
None



Tazón de Tacos Callejeros con Carnitas de Cerdo	
Categoría de la Receta	Almuerzo
Proceso HACCP	#2 Servicio el Mismo Día
Tiempo de Preparación	5 Minutos
Tiempo de Cocción	45 Minutos
Tiempo Total	50 Minutos

INGREDIENTES	MEDIDA PARA 50 PORCIONES	MEDIDA PARA 100 PORCIONES
Cilantro	½ Taza	1 Taza
Limones Verdes	6 ¼ Limones Verdes	12 ½ Limones Verdes
Lechuga Iceberg Rallada	3 Cuartos + ½ Taza	6 Cuartos + 1 Taza
Arroz Integral	6 Libras 4 Onzas	12 Libras 8 Onzas
Carnitas de Cerdo Completamente Cocidas	7 Libras 13 Onzas	15 Libras 10 Onzas
Mezcla de Vegetales Fiesta con Maíz y Frijoles Negros	11 Libras 14 Onzas	23 Libras 12 Onzas

INSTRUCCIONES
Lave bien el cilantro y los limones verdes. Pique el cilantro y corte los limones verdes en gajos. Cubra por separado la lechuga rallada, el cilantro picado y los gajos de limón verde, y refrigere hasta el montaje. PCC: Mantenga frío a 41°F o menos hasta el servicio.
Prepare el arroz: Use una proporción de 2 tazas de agua por cada 1 taza de arroz. Combine el arroz y el agua caliente en una bandeja para mesa de vapor y revuelva. Coloque en una vaporera y cocine hasta que se absorba la mayor parte del agua, aproximadamente 35 minutos. Esponje el arroz con un tenedor, transfiera a bandejas para mesa de vapor, cubra y mantenga caliente hasta el montaje. PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.
Caliente la bolsa sellada de carnitas de cerdo en una vaporera o en agua hirviendo durante 35 a 45 minutos. Abra cuidadosamente la bolsa para evitar quemaduras por vapor. Transfiera las carnitas de cerdo a una bandeja para mesa de vapor, cubra y mantenga caliente hasta el montaje. PCC: Mantenga caliente a 135°F o más hasta el servicio.
Hornee la mezcla de vegetales en un horno de convección a 375°F durante 8 a 10 minutos. Transfiera a una bandeja para mesa de vapor y mantenga caliente hasta el servicio. PCC: El producto debe alcanzar una temperatura interna de 135°F durante 15 segundos.
Montaje: Sirva 1 taza de arroz integral en un tazón. Cubra con un cucharón porcionador nivelado de 3 onzas de carnitas de cerdo. Agregue ½ taza de maíz asado y frijoles negros. Cubra con ¼ de taza de lechuga rallada. Decore con cilantro picado y 1 gajo de limón verde.
Sirva inmediatamente.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	
Tamaño de Porción: 1 Tazón	
Cantidad por porción	
Calorías	489
Grasa Total	16 g
Grasa Saturada	6 g
Grasa Trans	0 g
Colesterol	46 mg
Sodio	439 mg
Carbohidratos Totales	63.5 g
Fibra Dietética	6.5 g
Azúcares Totales	8 g
Azúcares Añadidos	0 g
Proteína	25 g
CRÉDITOS	
1 Tazón Proporciona	
2 oz. M/MA	
2 oz. Granos Integrales	
Veg: ¼ de taza adicional, ¼ de taza de vegetales con almidón.	
ALÉRGENOS:	
Ninguno	

Nutritional Guidelines & Credits

NUTRITIONAL GUIDELINES

Each recipe in this collection has been thoughtfully developed to align with USDA nutritional standards for school meals, with a particular focus on providing balanced nutrition and meeting the required servings of meats/meat alternates. The recipes are designed to support the health and well-being of students, ensuring they receive the essential nutrients needed for growth, energy, and learning.

The nutritional information provided for each recipe is based on generic ingredient data and should be considered approximate. Variations in specific ingredient brands can impact the final nutritional profile of each dish.

These recipes can be entered into USDA-approved nutrient analysis software using the exact ingredients and product specifications selected by the school district. Doing so will generate accurate, detailed nutrition information for the school meal program and support compliance with local and federal guidelines.

CREDITS & ACKNOWLEDGMENTS

We extend our gratitude to the U.S. pork producers who work to bring high-quality pork to schools nationwide. Special thanks to the School Food Rocks team for their dedication to promoting healthy, delicious school meals.

Together, these organizations have created a collection of recipes designed to nourish students, support America's pork producers, and create memorable meals in school cafeterias.

CONTRIBUTORS

School Food Rocks

Joe Urban | joe@schoolfoodrocks.com

National Pork Board

LaChell Miller | lmiller@pork.org