

¡Saludos del Equipo del World Jamboree Food 2019!

Nos complace compartir el Troop Cookbook (libro de cocina de tropa) y las listas de comestibles del Troop Food Market (mercado de alimentos de la tropa) para el World Jamboree 2019. Se publicará información para personas sensibles al gluten, sensibles a las nueces, que requieran alimentación específica Kosher y Halal en abril en <http://jamboreefoodteam.org/2019-catering-info/>

Hemos hecho algunos supuestos muy específicos que influyeron en estas opciones sugeridas:

- Las tropas son libres de planificar sus comidas en base a cualquier cosa disponible en su mercado de alimentos de la tropa. Normalmente con cualquier proyecto de servicio de alimentos, algún tipo de menú se convierte en el punto inicial. Debido a que las tropas pueden elegir sus propias comidas todo el tiempo en este Jamboree Mundial, estos menús son solo sugerencias. Incluimos instrucciones de preparación para desayunos y cenas en la forma de un libro de cocina.
- Nos esforzamos por empaquetar muchos de nuestros artículos para servir a un grupo de 20. Esto les dará a las tropas la oportunidad de manejar más fácilmente las situaciones cuando hay una división en la tropa con respecto a qué alimentos preparar. La lista de elementos finales (se distribuirá en mayo de 2019) indicará el tamaño específico y el cálculo del recuento de porciones por cada artículo, así como el valor puntual de cada artículo.
- Todos los productos de carne y huevos son precocidos, excepto los huevos previamente revueltos en una caja. Esto nos ayuda a estar a salvo de muchas enfermedades que se transmiten por los alimentos y facilita y agiliza la preparación de las comidas para que las tropas puedan disfrutar de más actividades.
- Todas las sugerencias para el almuerzo son artículos no refrigerados, muy portátiles, de una sola porción que los miembros de la Tropa organizan en un almuerzo para llevar con ellos cada mañana. El sitio de la Cumbre es grande y volver al campamento para preparar un almuerzo limitará excesivamente las actividades de su Tropa. Como algunos días son bastante cálidos, también nos estamos protegiendo contra el consumo de almuerzos en mal estado.
- El aceite de cocina NO está en la lista, pero el aerosol de aceite de canola sí está. Nuestro sistema de aguas residuales en los sitios de la tropa en la cumbre no está diseñado para poder procesar las cantidades de aceite de cocina requeridas para la mayoría de los alimentos fritos.
- Publicaremos las etiquetas de ingredientes comerciales de todos los artículos varias semanas antes del Jamboree para que las familias puedan revisarlas para resolver sus inquietudes dietéticas específicas, especialmente las alergias.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

Hay un gran video que muestra cómo funciona el proceso del mercado de alimentos de la tropa en <http://wsj2019.US/2017/12/12/Cooking-Preview/>

¡Gracias!



Rick Diles
Servicio de alimentos del Jamboree
Líder de área
2019jamboreefood@gmail.com



Squire Lang
Servicio de alimentos del Jamboree
Jefe de personal

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO CON PANQUEQUES

Facilidad de preparación: regular

Panqueques (precocidos y descongelados)
Empanadas de salchicha (precocidas y descongeladas)
Jarabe (regular o sin azúcar)/mantequilla
Plátanos
Jugo de naranja
Leche

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en un recipiente grande para mesa de vapor. Coloque las bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíelas con aceite en aerosol apto para cocción. Esparcir panqueques en sartenes. Cubra y coloque a fuego medio, girando ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja grande de vapor para mesa. Coloque dos bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíe con aceite en aerosol apto para cocción. Coloque de manera escalonada las empanadas de salchicha descongeladas en las bandejas. Este arreglo le permite hacer suficiente espacio para cocinar todas las empanadas de salchicha a la vez, solapándose según sea necesario para entrar en la sartén. Cubra y coloque a fuego medio, girando las empanadas ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
5. Organice la mesa de servicio con mantel, jarabe, jalea, fruta, jugo, leche.
6. Cuando los panqueques y las salchichas estén listos llévelos a la mesa de servir.
7. Recuerde a todos que se laven las manos.
8. Bendiga la comida según su propia tradición.
9. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
10. Luego, todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

Desayuno de sándwich de huevo, salchicha y queso

Facilidad de preparación: regular

Medallón de huevo (precocidos y descongelados)

Medallón de salchicha (precocidos y descongelados)

Rodajas de queso

Pan en rebanadas (blanco/trigo)

Plátanos

Jugo de uva

Leche

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja de vapor grande para mesa. Coloque dos bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y coloque aceite en aerosol apto para cocción. Extienda los medallones de huevo descongelados en las bandejas. Cubra y colóquelos a fuego medio, girando los huevos ocasionalmente. ¡NO UTILICE LA BANDEJA DE VAPOR SIN AGUA!
4. Coloque al menos una pulgada de agua en otra bandeja de vapor grande de mesa. Coloque dos bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y coloque aceite en aerosol apto para cocción. Coloque los medallones de salchicha congelados de manera escalonada en las bandejas. Este arreglo le permite hacer suficiente espacio para cocinar todos los medallones de salchicha a la vez, solapándose según sea necesario para entrar en la sartén. Cubra y coloque a fuego medio, girando las empanadas ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
5. Organice las mesas de servicio con mantel, fruta, jugo y leche.
6. Coloque los medallones de huevo en una rodaja de pan. Coloque la salchicha y el queso en el huevo y coloque la otra rebanada de pan encima del sándwich.
7. Cuando los sándwiches de huevo, salchicha y queso estén listos, llévelos a la mesa.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
11. Luego, todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO RÁPIDO CALIENTE

Facilidad de preparación: regular

Paquetes de avena instantánea surtida

Paquetes de cacao caliente

Leche

Barras Nutri Grain

Panecillos ingleses

Mantequilla/jalea

Naranjas

Jugo de manzana

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque dos galones de agua en las ollas y póngalos a hervir. Manténgalas caliente para hacer la avena y el cacao más tarde. Añada más agua a la olla a menudo para asegurarse de que haya suficiente para todos.
4. Organice la mesa de servicio con mantel, paquetes de avena, panecillos ingleses, barras Nutri Grain, mantequilla, jalea, fruta, jugo, y mezcla de cacao y leche.
5. Recuerde a todos que se laven las manos.
6. Bendiga la comida según su propia tradición.
7. Todos los miembros de la unidad pueden mezclar agua caliente con avena o con cacao.
8. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
9. Luego todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO CON PANQUEQUES, SALCHICHA Y HUEVOS

Facilidad de preparación: alta

Panqueques	Plátanos
Mezcla de huevos revueltos	Jugo de manzanas
Queso rallado	Leche
Jamón (precocido y descongelado)	Jarabe/mantequilla/jalea
Pimientos verdes	Aceite en aerosol apto para cocción
Cebollas	
Medallones de salchichas (precocidos y descongelados)	
Pan rebanado (blanco y de trigo)	

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja grande de vapor para mesa. Coloque las bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíelas con aceite en aerosol apto para cocción. Distribuya los panqueques en las sartenes. Cubra y coloque a fuego medio, girando ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Coloque al menos una pulgada de agua en otra bandeja grande para mesa de vapor. Coloque dos bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíe con aerosol para cocinar. Coloque de forma escalonada los medallones de salchicha en las bandejas. Este arreglo le permite hacer suficiente espacio para cocinar todas las empanadas de salchicha a la vez, solapándose según sea necesario para entrar en la sartén. Cubra y coloque a fuego medio, girando las empanadas ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
5. Corte el jamón, la cebolla y los pimientos verdes en trozos pequeños. En un recipiente revuelva los huevos líquidos, el jamón, la cebolla y los pedazos de pimiento verde. OPCIONAL: rocíe ligeramente una sartén tibia con el aceite en aerosol apto para cocción y pre cocine las cebollas y los pimientos cortados primero a fuego medio.
6. Rocíe la sartén con el aerosol para cocinar. Vierta la mezcla del huevo en la sartén y agregue el queso rallado. Use una espátula para revolver. Cocine los huevos hasta que estén esponjosos y que no quede líquido en la sartén. Repita hasta que se cocine toda la mezcla de huevo.
7. Organice la mesa de servicio con mantel, pan (blanco/de trigo), mantequilla, jalea, jarabe, fruta, jugo, y leche.
8. Cuando los panqueques, las salchichas y los huevos estén listos llévelos a la mesa.
9. Recuerde a todos que se laven las manos.
10. Bendiga la comida según su propia tradición.
11. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
12. Luego, todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO CON CEREALES Y DONAS

Facilidad de preparación: alta

Surtido de cereales

Donas variadas

Leche

Pop Tarts

Plátanos

Jugo de uva

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Organice la mesa de servicio con mantel, cereal, donas, Pop Tarts, fruta, jugo, y leche.
4. Recuerde a todos que se laven las manos.
5. Bendiga la comida según su propia tradición.
6. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
7. Luego, todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

SÁNDWICHES DE PANECILLOS

Facilidad de preparación: regular

Panecillos ingleses

Medallones de huevo (precocidos y descongelados)

Rebanadas de jamón (o carne de su elección)

Rodajas de queso

Naranja

Jugo de manzana

Leche

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja grande de vapor para mesa. Coloque dos bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíe con aceite en aerosol apto para cocción. Extienda las empanadas de huevo descongeladas en las bandejas. Cubra y coloque a fuego medio, girando los huevos ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Rocíe ligeramente las sartenes con aceite en aerosol apto para cocción. Coloque suficiente jamón en las sartenes para cubrir la parte inferior de las cacerolas y calentar a fuego medio hasta que esté caliente. Repita hasta que se caliente todo el jamón.
5. Divida el Muffin inglés y coloque el huevo, el jamón y el queso para hacer un sándwich.
6. Organice la mesa de servicio con mantel, fruta, jugo, y leche.
7. Cuando los sándwiches de huevo, jamón y queso estén listos llévelos a la mesa.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
11. Luego, todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO VAMOS

Facilidad de preparación: alta

Surtido danés
Barras de Nutri Grain
Surtido de cereales
Leche
Naranjas
Jugo de manzanas

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Organice la mesa de servicio con mantel, surtido danés, barras Nutri Grain, cereal, fruta, jugo, y leche.
4. Recuerde a todos que se laven las manos.
5. Bendiga la comida según su propia tradición.
6. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
7. Luego, todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO CON HUEVOS REVUELTOS

Facilidad de preparación: alta

Mezcla de huevos revueltos

Queso rallado

Pan rebanado (trigo o blanco)

Jamón cortado en rodajas

Mantequilla/jalea

Manzanas

Zumo de uva

Leche

Aceite en aerosol apto para cocción

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Pulverice ligeramente las sartenes calientes con aerosol de cocina. Coloque suficiente jamón en las sartenes para cubrir la parte inferior de las sartenes y caliente en fuego medio hasta que esté caliente. Repita hasta que se caliente todo el jamón.
4. Rocíe la sartén con aceite en aerosol apto para cocción. Vierta la mezcla de huevo en la sartén y agregue el queso rallado. Utilice una espátula para revolver. Cocine los huevos hasta que estén esponjosos y no quede líquido en la sartén.
5. Organice la mesa de servicio con mantel, mantequilla jalea, fruta, jugo, leche y pan.
6. Cuando los huevos y el jamón estén listos llévelos a la mesa de servir.
7. Recuerde a todos que se laven las manos.
8. Bendiga la comida según su propia tradición.
9. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
10. Luego, todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO COMPLETO

Facilidad of Preparación: alta

Mezcla de huevos revueltos
Pan rebanado (blanco/trigo)
Tocino
Frijoles horneados
Jalea/Mantequilla
Manzanas
Jugo de uva
Leche

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Caliente los frijoles horneados en otra olla. Con fuego medio, revuelva frecuentemente hasta que los frijoles horneados se calienten bien.
4. Pulverizar ligeramente la sartén tibia con aerosol de cocina. Coloque el tocino descongelado en las sartenes para cubrir la parte inferior de las cacerolas y caliente a fuego medio hasta que esté caliente. Repita hasta que se caliente todo el tocino.
5. Pulverice ligeramente la sartén caliente con aceite en aerosol apto para cocción. Vierta la mezcla de huevo en la sartén y añada queso rallado. Usa la espátula para revolver. Cocine los huevos hasta que estén esponjosas y no quede líquido en la sartén.
6. Organice la mesa de servicio con mantel, mantequilla jalea, fruta, jugo, leche y pan.
7. Cuando los huevos, los frijoles y el tocino estén listos llévelos a la mesa de servir.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
11. Luego, Todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO CON TORTILLAS

Facilidad de preparación: alta

Arrollados de tortilla

Mezcla de huevos revueltos

Tocino

Queso rallado

Pimientos verdes

Cebolla

Salsa

Manzanas

Jugo de naranja

Leche

Aceite en aerosol apto para cocción

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja grande de vapor para mesa. Coloque las bandejas de vapor más pequeñas en la parte superior y rocíelas con aceite en aerosol apto para cocción. Extienda las tortillas de harina en las cacerolas. Cubra y coloque a fuego medio, girando ocasionalmente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Rocíar ligeramente las sartenes con el aerosol de cocina. Coloque el tocino descongelado en las sartenes para cubrir la parte inferior de las cacerolas y caliente en fuego medio hasta que esté caliente. Repita hasta que se caliente todo el tocino.
5. Pique las cebollas y pimientos en trozos pequeños. Mezcle los huevos, trozos de cebolla y trozos de pimiento verde en un recipiente. OPCIONAL: rocíe ligeramente una sartén tibia con el aerosol de cocina y precocine las cebollas y los pimientos cortados primero a fuego medio.
6. Rocía la sartén con aerosol de cocina. Vierta la mezcla de huevo en la sartén y añada queso rallado. Use una espátula para revolver. Cocine los huevos hasta que estén esponjosos y no quede líquido en la sartén. Repita hasta que se cocine toda la mezcla de huevo.
7. Organice la mesa de servicio con mantel, fruta, jugo, salsa y leche.
8. Cuando los huevos, las tortillas y el tocino estén listos llévelos a la mesa de servir (para permitir que todas las personas se preparen sus propias tortillas)
9. Recuerde a todos que se laven las manos.
10. Bendiga la comida según su propia tradición.
11. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
12. Luego, todos empaquetan sus almuerzos Summit2Go y llenan sus botellas de agua

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO RÁPIDO Y FÁCIL

Facilidad de preparación: fácil

Magdalenas surtidas
Cereales surtidos
Barras de granola
Manzanas
Jugo de naranja
Leche

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Higienice sus manos y todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Prepare las mesas con un mantel, magdalenas, cereal, barras de granola, fruta, jugo y leche.
4. Recuerde a todos que se laven las manos.
5. Bendiga la comida según su propia tradición.
6. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
7. Luego, todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO BAGEL

Facilidad de preparación: alta

Rosquillas
Queso crema
Barra de granola
Surtidos de cereal
Leche
Manzanas
Jugo de naranja

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Organice la mesa de servicio con mantel, rosquillas, queso crema, barritas de granola, cereales, fruta, jugo y leche.
4. Recuerde a todos que se laven las manos..
5. Bendiga la comida según su propia tradición.
6. Después del desayuno, limpie y elimine los desechos correctamente.
7. Luego, todos empaqueten sus almuerzos Summit2Go y llenen sus botellas de agua.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE ARROLLADO DE ENSALADA DE POLLO

Ensalada de pollo: preparada previamente, en latas de fácil apertura de porción individual, no perecederas

Tortilla

Barras de higo

Manzana

Semillas de girasol

Bocaditos de fruta Welch

mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE POLLO AGRIDULCE

Sándwich Bridgford agridulce
Barras Nutri Grain
Naranja
Mezcla de frutos secos dulces y salados
Copa de pudín
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE MANTEQUILLA DE SEMILLAS DE GIRASOL

Mantequilla de semillas de girasol
Tortilla
Barras de granola
Fruta disponible
Mezcla mixta de mango y piña
Galletas Oreo
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO DE CARNE VACUNA A LA BARBACOA

Sándwich de carne vacuna a la barbacoa
Pop Chips
Copa de durazno o fruta disponible
Mezcla energizante de varios frutos secos
Copa de pudín
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE ENSALADA DE POLLO

Ensalada de pollo: preparada previamente en latas de fácil apertura de porción individual, no perecederas

Galletas

Barras de granola masticables

Naranja

Semillas de girasol

Copa de pudín

mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE ENSALADA DE ATÚN

Ensalada de atún: preparada previamente, en latas de fácil apertura de porción individual, no perecederas

Rosquilla

Barras Nutri Grain

Pasas o fruta disponible

Mezcla mixta energizante

Galletas de crema de vainilla

mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE POLLO A LA BARBACOA

Pollo a la barbacoa: preparada previamente, en latas de fácil apertura de porción individual, no perecederas

Rosquilla

Chips de girasol de multigranos

Manzana

Mezcla de almendras y maní

Galletitas Chips Ahoy

mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

DESAYUNO PB & J

Mantequilla de maní y jalea
Galletas o tortillas
Barras de granola masticable
Copa de fruta o fruta disponible
Mini Pretzels
Galletitas Chips Ahoy
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE CECINA

Cecina
Pop Chips
Barra de higo
Salsa de manzana
Mezcla dulce y salada
Galletas de chocolate Snackwell's
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE CECINA TERIYAKI

Cecina teriyaki
Chips de girasol de multigranos
Mini Pretzels
Mezcla de fruta seca
Bocadillo de frutas Welch
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

ALMUERZO DE ARROLLADO DE CARNE VACUNA AL ESTILO MEXICANO

Arrollado Bridgford de carne vacuna al estilo mexicano
Barra de granola
fruta disponible
Mezcla mixta de mango y piña
Galletas Oreo
mezcla de bebidas

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA CON HOT DOGS

Facilidad de preparación: regular

Hot dogs

Chile para hot dogs

Bollos para hot dogs

Kétchup/mostaza/relish

Cebollas

Ensalada de macarrones

Frijoles horneados

Zanahorias baby

Salsa ranchera

Tarta de manzana

Ponche de frutas Powerade

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque el chile para hot dogs en una olla. Con calor medio, revuelva frecuentemente hasta que se caliente bien. Cambie a fuego a bajo, y coloque la tapa en la olla, moviendo frecuentemente.
4. Mientras que el chile se está calentando, comience a freír o hervir los hot dogs. Sugerencia: si fríe los hot dogs, rocíe la sartén con aceite en aerosol para que sea fácil de limpiar.
5. Caliente los frijoles horneados en otra olla. Con calor medio, revuelva frecuentemente hasta que los frijoles horneados se calienten bien.
6. Pique las cebollas.
7. Organice las mesas de servicio con mantel, bollos para hot dogs, condimentos, ensalada de macarrones, zanahorias baby, cebollas, salsa ranchera y tarta de manzana.
8. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
9. Lleve los frijoles, hot dogs, y chile a la mesa de servir cuando están listos.
10. Recuerde a todos que se laven las manos.
11. Bendiga la comida según su propia tradición.
12. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA DE POLLO Y PASTA

Facilidad de preparación: regular

Pechuga rebanada de pollo asado (precocida y descongelada)

Pasta penne

Pimientos verdes

Cebollas

Salsa marinara

Queso parmesano

Pan rebanado (blanco/de trigo) y mantequilla

Ensalada mixta

Tomates

Pepino

Aderezo para ensalada

Delicias de arroz crujiente

Powerade

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Pique las cebollas y los pimientos verdes.
4. Abra el paquete de pechuga de pollo asada y vierta en la olla. Abra las latas de salsa marinara y vierta sobre el pollo. Agregue las cebollas y los pimientos verdes a la olla. Caliente a fuego medio hasta que comience a hervir, revolviendo todo para asegurarse de que no se queme y se pegue a la parte inferior de la olla. Cambie a fuego bajo, coloque la tapa y revuelva con frecuencia.
5. Llene con agua dos tercios de otra olla y llévela a ebullición. Cuando hierva el agua, vierta la pasta y vuelva a hervir. Empiece a probar su cocción después de unos cinco minutos. Si desea drenar el agua de la pasta, tenga mucho cuidado.
6. Lave y corte tomates y pepinos.
7. Organice las mesas de servicio con mantel, queso parmesano, pan rebanado (blanco/de trigo), mantequilla, ensalada mixta, tomates, pepinos, aderezo para ensaladas y delicias de arroz crujiente.
8. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
9. Lleve la pasta y la mezcla de pollo a la mesa.
10. Recuerde a todos que se laven las manos.
11. Bendiga la comida según su propia tradición.
12. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA DE POLLO

Facilidad de preparación: regular

Pechuga de pollo asada en rodajas (precocidas y descongeladas)

Salsa barbacoa

Ensalada de papas

Maíz

Pan rebanado (blanco/de trigo) y mantequilla

Delicias de arroz crujiente

Powerade

Aceite en aerosol

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en la bandeja de vapor de la mesa. Nota: eso es suficiente agua para cubrir la parte inferior, pero no lo suficiente como para que la bandeja superior flote. Coloque la segunda bandeja encima y rocíe con aceite en aerosol. Luego distribuya las rodajas de pechuga de pollo asado en la parte inferior de la bandeja, superponiéndolas según sea necesario para que entren en la bandeja. Cubra y coloque a fuego medio y revuelva el pollo frecuentemente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Abra el maíz y colóquelo en la olla. Añada suficiente agua para sumergir el maíz. Ponga a hervir por 5 Minutos.
5. Organice las mesas de servicio con mantel, salsa de tomate, ensalada de papas, pan rebanado (blanco/de trigo), mantequilla, delicias de arroz crujiente.
6. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
7. Lleve el pollo y el maíz a la mesa.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA SALTEADA

Facilidad de preparación: regular

Arroz (blanco o jazmín)

Col u otras verduras (a elección)

Pechuga rebanada de pollo asado o carne a elección

Salsa de soja

Especias y salsas a gusto

Aceite en aerosol

Donas surtidas

Limonada

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Empiece preparando el arroz de acuerdo con las instrucciones del envase.
4. Rocíe las sartenes calientes con aceite en aerosol y luego añada el pollo. Revuelva hasta que el pollo se caliente. Una vez que el pollo esté caliente, añada la salsa de soja y las verduras y caliente. Opcional: Añada especias y salsas a gusto a la mezcla de pollo y verduras o coloque las especias y salsas en las mesas de servicio para que los comensales se sirvan a su gusto.
5. Organice las mesas con mantel, donas, y salsas/especias.
6. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
7. Lleve el arroz, el pollo y la verdura a la mesa de servicio.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Coloque una cucharada de arroz en el fondo del tazón y un cucharón de la mezcla de pollo salteado encima.
11. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

CENA DE HAMBURGUESA

Facilidad de preparación: regular

Hamburguesas (precocidas y descongeladas)

Bollos para hamburguesas

Kétchup/mostaza/relish

Ensalada de papas

Delicias de arroz crujientes

Mountain Blast Powerade

Lechuga

Cebollas

Rodajas de queso

Aceite en aerosol

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en una bandeja de vapor grande para mesa. Nota: esa es agua suficiente para cubrir la parte inferior, pero no suficiente como para que la bandeja superior flote. Coloque la segunda sartén de vapor en la parte superior y rocíe con aceite en aerosol. Distribuya las hamburguesas en forma escalonada en la sartén. (En otras palabras, coloque los elementos en la sartén, solapándose ligeramente, como tejas en un techo). Esta distribución le permite calentar todas las hamburguesas a la vez, solapándose según sea necesario para entrar en la sartén. Cubra y coloque a fuego medio y gire las hamburguesas frecuentemente. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Corte lechuga, tomates y cebollas.
5. Organice las mesas de servicio con mantel, bollos de hamburguesa, rebanadas de queso, cebolla, condimentos, ensalada de papas y delicias de arroz crujiente.
6. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que toda la mezcla esté disuelta. Distribuya en varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
7. Traiga las hamburguesas a la mesa de servir cuando estén listas.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA DE PASTA

Facilidad de preparación: regular

Pasta penne
carne a su elección
Salsa marinara
Queso parmesano
Pan rebanado (blanco/de trigo) y mantequilla
Ensalada mixta
Tomates
Pepinos
Aderezo para ensalada
Brownie
Té helado

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Abra las latas de salsa marinara y vierta en la olla. Añada la carne. Caliente a fuego medio hasta que comience a hervir, revolviendo constantemente para asegurarse de que no se queme y se pegue a la parte inferior de la olla. Cambie a fuego a bajo, coloque la tapa, revuelva con frecuencia.
4. Mientras la salsa y la carne se calientan, llene otra olla con dos tercios de agua, y llévela a ebullición. Cuando hierva el agua, vierta la pasta y vuelva a hervir. Comience a probar su cocción después de unos cinco minutos. Si desea drenar el agua de la pasta, tenga mucho cuidado.
5. Lave y corte los tomates y pepinos.
6. Corte los brownies en porciones iguales suficientes para servir a todos.
7. Organice las mesas de servicio con mantel, queso parmesano, pan rebanado (blanco/de trigo), mantequilla, ensalada mixta, tomates, pepinos, aderezo para ensaladas y brownies.
8. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
9. Lleve la pasta y la salsa de carne a la mesa.
10. Recuerde a todos que se laven las manos.
11. Bendiga la comida según su propia tradición.
12. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA CARGADA DE MAC & CHEESE

Facilidad de preparación: regular

Macarrones con queso

Hamburguesas para desarmar (precocidas y descongeladas)

Ejotes verdes

Ensalada mixta

Tomates

Pepino

Aderezo para ensalada

Pan rebanado (blanco/de trigo) y mantequilla

Pasteles de crema de avena

Powerade

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Coloque al menos una pulgada de agua en la bandeja de vapor de mesa. Nota: esa es suficiente agua para cubrir la parte inferior, pero no lo suficiente como para que la bandeja superior flote. Coloque la segunda bandeja en la parte superior y rocíe con aceite en aerosol. Desarme las hamburguesas en la bandeja. Cubra y coloque a fuego medio y revuelva la carne molida a menudo. ¡NO UTILICE EL RECIPIENTE DE VAPOR SIN AGUA!
4. Mientras la carne se está calentando, cocine los macarrones y queso en una olla siguiendo las instrucciones del paquete. Cubra para mantener caliente. Opcional: desmenuce las hamburguesas sobre los macarrones y queso terminado (añadir un poco de agua para ayudar con la mezcla).
5. Mientras la carne se está calentando, abra los ejotes verdes y colóquelos en la olla. Añada suficiente agua para sumergir los ejotes verdes. Hierva durante 5 minutos.
6. Lave y corte tomates y pepinos.
7. Organice las mesas de servicio con mantel, ensalada mixta, tomates, pepinos, aderezo de ensalada, pan rebanado (blanco/de trigo), mantequilla y pasteles de crema de avena.
8. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
9. Mezcle los macarrones con queso, la carne molida sazonada y los ejotes (o dejarlos separados por los comedores menos aventureros). Lleve a la mesa.
10. Recuerde a todos que se laven las manos.
11. Bendiga la comida según su propia tradición.
12. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA DE PIZZA PITA

Facilidad de preparación: fácil

Pan pita
Salsa marinara o pasta de tomate
Queso a elección
Salame o carne a elección
Verduras a elección
Brownies
Powerade
Aceite en aerosol

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Abra las latas de salsa marinara y vierta en una olla grande. Caliente a fuego medio hasta que comience a hervir, revuelva todo para asegurarse de que no se queme y se pegue a la parte inferior de la olla.
4. Rebane o pique carnes y verduras, rocíe suavemente las sartenes calientes con el aceite en aerosol, y caliente las carnes y verduras a fuego lento en sartenes separadas, revolviendo a menudo.
5. Corte cada pan pita por la mitad para formar dos bolsillos.
6. Rebane o pique el queso a su gusto.
7. Organice las mesas con mantel, pan de pita, queso, y brownies.
8. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
9. Lleve la carne y las verduras a la mesa de servicio.
10. Recuerde a todos que se laven las manos.
11. Vierta la salsa de pizza en el bolsillo separándolo uniformemente. Añada 3 o 4 pequeñas piezas de salami u otra carne, verduras al gusto, y la parte superior con queso. No lo rellene demasiado o se romperá.
11. Bendiga la comida según su propia tradición.
12. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

CENA SÁNDWICH SLOPPY JOE

Facilidad de preparación: regular

Hamburguesas para desarmar (precocidas y descongeladas)

Paquete Sloppy Joe

Salsa marinara

Bollos para hamburguesas

Papas

Ensalada de macarrones

Tarta de cereza

Limonada

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Lave las papas y colóquelas en un recipiente grande. Llene la olla con agua para que las papas estén sumergidas alrededor de 2 pulgadas. Añada una cuchara de sal y otras especias al gusto. Cocine a fuego medio hasta que hierva, reduzca el calor y cubra la olla. Empiece a revisar la cocción en 10 minutos. Escorra cuidadosamente el agua de las papas. Opcional: para reducir el tiempo de cocción, corte las papas por la mitad o en cuartos antes de ponerlas en la olla.
4. Vierta la salsa marinara en la olla grande. Añada un paquete de Sloppy Joe y revuelva. Desarme las hamburguesas en la olla. A temperatura media siga revolviendo hasta que el Sloppy Joe esté comenzando a hervir. Cambie el fuego a bajo, y coloque la tapa en la olla, revolviendo frecuentemente.
5. Organice las mesas de servicio con mantel, bollos de hamburguesa, ensalada de macarrones y tarta de cereza.
6. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que toda la mezcla esté disuelta. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
7. Lleve la mezcla de Sloppy Joe y las papas a la mesa.
8. Recuerde a todos que se laven las manos.
9. Bendiga la comida según su propia tradición.
10. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

CENA TACO

Facilidad de preparación: regular

Hamburguesas para desarmar (precocidas y descongeladas)

Paquete de condimento para taco

Arrollados de tortilla/chips de tortilla

Queso rallado

Ensalada mixta

Tomates

Salsa de tomate

Salsa ranchera

Pastel

Té helado

Instrucciones

1. Lea todas las instrucciones dos veces antes de comenzar. Mantenga los alimentos perecederos en su refrigerador. Añada hielo si no va a preparar la comida de inmediato.
2. Lávese las manos y limpie todas las áreas de trabajo antes de comenzar. Si ha estado enfermo recientemente, no prepare alimentos.
3. Ponga 3/4 de una taza de agua en la parte inferior de la olla. Desarme las hamburguesas en la olla. Agregue el condimento de la mezcla del taco del paquete al gusto. Con calor medio, revuelva frecuentemente hasta que la carne de taco esté comenzando a hervir. Cambie el fuego a bajo, y coloque la tapa en la olla, agitando frecuentemente.
4. Lave y rebane los tomates.
5. Corte el pastel en suficientes porciones iguales para servir a todos.
6. Organice las mesas de servicio con mantel, tortillas, queso rallado, ensalada mixta, tomates, chips de tortilla, salsa de tomate, salsa ranchera y pastel.
7. Prepare las bebidas saborizadas en el conservador de bebidas, siguiendo las instrucciones del paquete. Revuelva hasta que se disuelva toda la mezcla. Sirva varias tazas y vierta de nuevo en el conservador para mezclar completamente. Vuelva a colocar la tapa.
8. Lleve la carne de taco a la mesa.
9. Recuerde a todos que se laven las manos.
10. Bendiga la comida según su propia tradición.
11. Después de la cena, limpie y elimine los desechos correctamente.

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

LISTA FINAL DE ELEMENTOS DEL MERCADO DE ALIMENTOS DE LA TROPA

Artículos de desayuno mencionados

Proteínas del desayuno: huevos revueltos líquidos (crudos), empanadas de huevo (precocidas), tocino (precocido), empanada de salchicha (precocida), jamón (cortado en rodajas precocido), pavo (cortado en rodajas precocido), salame (en rodajas)

Aderezos para desayuno: jarabe, jarabe sin azúcar, margarina para exprimir, mantequilla de maní, mermelada de uva, queso crema

Condimentos para el desayuno: queso americano rebanado, queso cheddar rallado, queso brie, queso de cabra, pimienta, cebolla, salsa

Panes para el desayuno: panqueques (congelados-precocidos), pan blanco, pan de trigo, tortillas, rosquillas, magdalenas inglesas, pan danés (sabores diversos), magdalenas para el desayuno (sabores diversos), donas (sabores diversos)

Cereales: paquetes de avena instantánea (sabores diversos), paquetes surtidos de variedad de cereales, Arroz (jasmín y blanco)

Snacks para el desayuno: barras Nutri Grain (sabores diversos) Pop-Tarts (sabores diversos), barras Quaker Chewy de granola (sabores diversos)

Fruta disponible: manzanas, naranjas, plátanos

Bebidas: jugo de manzana, jugo de naranja, jugo de uva, leche (2%), leche de soja, mezcla de cacao caliente, café, té (Verde y negro)

Artículos básicos para cocinar: salero y pimentero, aerosol de cocina, azúcar, edulcorante, crema no láctea

Elementos de dieta especial para el desayuno: caja de comida kosher, caja de comida halal, caja de comida para las personas sensibles al gluten, caja de comida para personas sensibles a las nueces

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

Elementos para el almuerzo mencionados

Proteínas (todas están preparadas de antemano, en paquetes individuales y de fácil apertura): Ensalada de pollo*, ensalada de atún*, Ensalada de pollo a la barbacoa*, galletas de mantequilla de maní, cecina de ternera, cecina de pavo, sándwich de bife de teriyaki, sándwich de pollo agridulce de ternera**, arrollado de tortilla de carne**

* producido por Bumblebee <http://www.Bumblebee.com/products/Ready-to-Eat-kits/>

** producido por Bridgford <http://www.Bridgford.com/readytoeat/bulk-boxes/>

Artículos básicos: mantequilla de maní, jalea, mantequilla de semillas de girasol

Opciones de pan: tortillas, rosquillas, magdalenas inglesas, pan blanco, pan de trigo, galletas saladas

Barras y bocadillos: barras de granola de Nature's Valley, barras masticables de granola Quaker (sabores diversos), barras Nutri Grain (sabores diversos) barras de higo y trigo integral de Nature's Bakery (sabores diversos), Sun Chips variedad multigranos, Pop Chips, Mini pretzels

Frutas: naranjas, manzanas, plátanos, pasas, copas de frutas mixtas, sobre de salsa de manzana, copa de duraznos

Mezcla de frutos secos: mezcla de frutos secos All energy, mezcla de frutas mango, piña, mezcla dulce y salada, mezcla de maní, almendras y castañas de cajú, semillas de girasol

Bebidas (barras de bebidas sin azúcar): limonada, ponche de frutas, té de melocotón

Postres: copa de pudín en paquete de merienda, (vainilla y chocolate), galletitas de crema de vainilla de Grandma's, galletitas Chips Ahoy, galletitas de chocolate Snackwell's, bocaditos de fruta de Welch's, galletas Oreo

Elementos para dieta especial para el almuerzo: caja de comida kosher, caja de comida halal, caja de la comida para personas sensibles al gluten, caja de comida para personas sensibles a las nueces

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food

Artículos para la cena mencionados

Proteínas (todos están precocidos): pechuga de pollo a la plancha en rodajas, hamburguesas de carne molida, hot dogs, jamón en rodajas, pavo en rodajas, salame en rodajas, atún, tofu

Panes para la cena: pan blanco, pan de trigo, pan Pita, bollo para hamburguesa, bollo para hot dog, tortillas y chips de tortilla

Verduras: repollo, maíz (enlatado), lechuga, tomates (pequeño crudo entero), pepino (crudo entero), zanahorias bebe (crudas enteras), apio (piezas crudas), cebollas (cruda entera), judías verdes (enlatadas), pimiento (Crudo picado), papas (crudas enteras), champiñones (crudos enteros), verduras mixtas (enlatadas)

Almidón: arroz blanco, arroz jazmín, frijoles horneados, ensalada de papas, ensalada de macarrones, Macaroni & Cheese (empaquetado), pasta penne simple, fideos cortos simples de huevo y fideos de ramen con pollo.

Postre: tarta de manzanas, tarta de cerezas, tarta de crema de avena, pasteles, Bocaditos de arroz crocante, donas (sabores diversos), pastel Brownie de chocolate

Bebidas: Powerade (3 sabores), mezcla de bebida de té helado más limonada, leche (2%), leche de soja, mezcla de cacao caliente, café, té (verde y negro)

Acompañamientos y condimentos para la cena: queso americano rebanado, queso provolone rebanado, Queso Cheddar rallado, Brie, queso de cabra, queso parmesano, pasta de tomate (enlatada), marinara (enlatada), Hot Dog Chili (enlatado), salsa barbacoa, salsa de tomate, salsa ranchera, aderezo italiano (ligero), ketchup, mostaza, salsa relish, paquete de aderezo para taco, paquete de aderezo Sloppy Joe, mezcla de caldo de vegetales, salsa de pescado, salsa de soja, salsa de ostras, ajíes secos, raíz de jengibre (fresca), bulbos de ajo (frescos), orégano seco, curry en polvo, comino, canela, salsa sriracha, salsa picante roja de Frank, sal y pimienta, spray de cocina

Elementos de la dieta especiales para la cena: hamburguesa de verduras, frijoles negros, garbanzos, salmón enlatado, atún enlatado, caja de comida kosher, caja de comida halal, caja de la comida para personas sensibles al gluten, caja de comida para personas sensibles a las nueces

BULLS (Spanish)

Visite www.JamboreeFoodTeam.org para obtener toda la información oficial de Jamboree Food