

BEST PRACTICES

Gold Standards

Cook Times | Whole Grain Rich Pasta

Healthy, whole grain-rich pastas pass the test! Use these preparation guidelines to increase menu variety and improve student acceptance. The following cook times and tips were tested on USDA Foods, as well as branded products, in partnership with Education Service Center Regions 10, 11, 13 and 20.

	Stovetop	Tilt Skillet with perforated pan	Tilt Skillet ¹ without perforated pan	Steamer ²
Spaghetti	🕒 7 minutes	🕒 7 minutes	🕒 6 minutes	🕒 10 minutes
Macaroni	🕒 7 minutes	🕒 6-7 minutes	🕒 5 minutes	🕒 7-8 minutes
Penne	🕒 9 minutes	🕒 7 minutes	🕒 6 minutes	🕒 10 minutes
Rotini	🕒 7 minutes	🕒 8-9 minutes	🕒 7 minutes	🕒 12-14 minutes

¹ Add two minutes drain time to listed cooking time.

² Prepare 2 lbs pasta in 4 qts water in 4-inch hotel pan. See Best Practice Sheet for more cook details.

General Cooking Tips

- ✔ Batch cook pasta whenever possible.
- ✔ Drain pasta as quickly as possible to reduce overcooking.
- ✔ Avoid cooking multiple batches of pasta in the same cooking water.
- ✔ If pasta is cooked in hotel pans in the steamer or oven, use warm to hot tap water instead of cold water.
- ✔ Gently toss cooked pasta that will be held with 1 Tbsp of oil per pound of pasta.
- ✔ Hot hold pasta (tossed with oil) separate from pasta sauces whenever possible.
- ✔ Limit length of time cooked pasta is hot held in order to preserve quality. One hour is the recommended maximum amount of time to hot hold pasta.

Special thanks to Hays CISD for allowing testers the use of their Catering Kitchen.



TEXAS DEPARTMENT OF AGRICULTURE
COMMISSIONER SID MILLER

This product was funded by USDA.
This institution is an equal opportunity provider.

MEJORES PRÁCTICAS

Reglas de Oro

Tiempos de Cocción | Pasta Integral Enriquecida

¡Las saludables pastas integrales enriquecidas pasan la prueba! Usa esta guía de preparación para incrementar la variedad del menú y que sea aceptado por los estudiantes. Los siguientes tiempos de cocción y consejos fueron examinados por USDA Foods, como buenos productos de marca, en colaboración con las Regiones de Centros de Servicios Educativos 10, 11, 13 y 20.

	Estufa	Sartén Basculante con bandeja perforada	Sartén Basculante ¹ sin bandeja perforada	Vaporera ²
Espagueti	🕒 7 minutos	🕒 7 minutos	🕒 6 minutos	🕒 10 minutos
Macarrones	🕒 7 minutos	🕒 6-7 minutos	🕒 5 minutos	🕒 7-8 minutos
Pasta Penne	🕒 9 minutos	🕒 7 minutos	🕒 6 minutos	🕒 10 minutos
Pasta Rotini	🕒 7 minutos	🕒 8-9 minutos	🕒 7 minutos	🕒 12-14 minutos

¹ Añade dos minutos al tiempo de cocción mencionado para colar la pasta.

² Prepara 2 libras de pasta en 4 cuartos de agua en una bandeja de hotel de 4 pulgadas. Consulta el Documento de Mejores Prácticas para ver más detalles de cocción.

Consejos Generales de Cocción

- ✔ Cuece la pasta en tandas, siempre que sea posible.
- ✔ Cuela la pasta tan rápidamente como sea posible para evitar que se cueza demasiado.
- ✔ Evita cocer varias tandas de pasta en la misma agua de cocción.
- ✔ Si la pasta se cuece en bandejas de hotel dentro de la vaporera o en el horno, usa agua del grifo entre templada y caliente en lugar de agua fría.
- ✔ Mezcla con cuidado la pasta cocida que se va a conservar con 1 cucharada de aceite por cada libra de pasta.
- ✔ Mantén caliente la pasta (mezclada con el aceite) separada de otras salsas para pasta, siempre que sea posible.
- ✔ Limita el tiempo que mantienes caliente la pasta cocida para preservar la calidad. Una hora es el tiempo máximo recomendado para mantener la pasta caliente.

Damos especialmente las gracias a Hays CISD por permitir a los probadores usar su Cocina de Servicio de Comidas.



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DE TEXAS
COMISIONADO SID MILLER

Este producto fue financiado por el USDA.
Esta institución es un proveedor con igualdad de oportunidades.