



INSTRUCCIONES PARA CALENTAR Y ALMACENAR COMIDAS



¡Esperamos que disfrutes de tus comidas! Tómese unos minutos para leer la siguiente información sobre el almacenamiento y la preparación de sus comidas.

Todos los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 41 ° F o menos. Los artículos que no se pueden almacenar en el estante deben almacenarse a una temperatura de 85 ° F o menos.

Guarde los alimentos inmediatamente en el refrigerador o congelador hasta que estén listos para calentar y consumir. Vuelva a calentar a una temperatura interna de 165 ° F y consuma en dos horas.

Tenga en cuenta: Dado que el tipo de productos varía y la potencia de todos los hornos y microondas varía, todos los tiempos de cocción son aproximados y es posible que deban ajustarse.

PIZZA DE QUESO

Hornear a 325 ° F
Congelada 13-15 min
Descongelada 11-13 min

MINI PANCAKES DE ARCE

Instrucciones de preparación:
Hornear a temperatura 350 ° F
Tiempo de congelación 9-10
min

PATADA DE HUEVO

Hornear a 350 ° F
Durante 20 minutos

PATTY DE SALCHICHA

Hornear a 375 ° F
durante 15 minutos

PALILLOS DE MOZZARELLA

Hornee a 425 ° F
durante 6-7 minutos
Deje reposar 1-2 minutos antes de servir.

BROCCOLI Cocinar en el

microondas durante 2 minutos
O
Descongelar y comer frías / crudas

PATATAS FRITAS

Hornear a 425 ° F
durante 15 minutos

POLLO DE PALOMITAS COMPLETAMENTE COCINADO

Hornear a 350 ° F
durante 30 minutos

PATTY DE CARNE

Hornear a 350 ° F
durante 8-10 minutos