



## **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

### **PALILLOS DE MOZZARELLA**

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

### **MINI PANCAKES DE ARCE**

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

### **BROCCOLI Cocinar en el**

microondas durante 2 minutos  
**O**  
Descongelar y comer frías / crudas

### **PATADA DE HUEVO**

Hornear a 350 ° F  
Durante 20 minutos

### **PATATAS FRITAS**

Hornear a 425 ° F  
durante 15 minutos

### **PATTY DE SALCHICHA**

Hornear a 375 ° F  
durante 15 minutos

### **POLLO DE PALOMITAS COMPLETAMENTE COCINADO**

Hornear a 350 ° F  
durante 30 minutos

### **TOSTADAS FRANCESAS**

Hornee a 350° F  
Por 10-11 minutos

### **PATTY DE CARNE**

Hornear a 350 ° F  
durante 8-10 minutos

### **ROTINI CON SALSA DE CARNE**

Hornee a 350° F  
durante 25-30 minutos

O hasta que el producto alcance los 165° F