

INSTRUCCIONES PARA COSINAR

Estas instrucciones de calentamiento se refieren a los platos principales congelados y completamente cocinados que se ofrecen en las comidas para llevar en nuestros sitios de alimentación. Para los artículos que requieren calentamiento (por ejemplo, pastas, carne de res, pollo, etc.), guárdelos en el congelador hasta que estén listos para consumir. Cocine de acuerdo con las instrucciones a continuación antes de consumir. Después de calentar, coma dentro de las dos horas siguientes. Guarde las sobras en el refrigerador por no más de 3 días.

HORNO, COMIDA CONGELADA:



1. Caliente el horno a 325 ° F. Deseche cualquier bolsa de papel, aluminio o plástico en la que se encuentre el alimento.
2. Coloque el producto en una bandeja para hornear y cocine en el horno durante unos 20 minutos.
3. El producto está listo para consumir cuando la temperatura interna alcanza un mínimo de 165 ° F grados.
4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de al menos 165 ° F, continúe cocinando en el horno, revisando cada 5-10 minutos hasta que se alcance la temperatura interna mínima de 165 ° F.
5. Retire el artículo del horno y déjelo reposar durante 5 a 10 minutos antes de consumirlo.
6. Consumir en 2 horas. * PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consumir con precaución.

HORNO, COMIDA DESCONGELADA:



1. Caliente el horno a 325 ° F. Deseche cualquier bolsa de papel, aluminio o plástico en la que se encuentre el alimento.
2. Coloque el producto en una bandeja para hornear y cocine en el horno durante unos 10 minutos.
3. El producto está listo para consumir cuando la temperatura interna alcanza un mínimo de 165 ° F grados.
4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de al menos 165 ° F, continúe cocinando en el horno, revisando cada 5-10 minutos hasta que se alcance la temperatura interna mínima de 165 ° F.
5. Retire el artículo del horno y déjelo reposar durante 5 a 10 minutos antes de consumirlo.
6. Consumir en 2 horas. * PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consumir con precaución.

MICROONDAS, COMIDA CONGELADA:



1. Coloque el alimento en un plato apto para microondas. Deseche cualquier bolsa de papel, aluminio o plástico en la que se encuentre el alimento.
2. Cocine en el microondas a potencia ALTA durante 90 segundos.
3. El producto está listo para consumir cuando se alcanza una temperatura interna de al menos 165 ° F grados.
4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de al menos 165 ° F, continúe recalentando a ALTO en intervalos de 30 segundos hasta que se alcance la temperatura interna mínima de 165 ° F.
5. Retire el artículo del microondas y déjelo reposar durante un minuto antes de consumirlo.
6. Consumir en 2 horas. * PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consumir con precaución.

MICROONDAS, COMIDA DESCONGELADA:



1. Coloque el alimento en un plato apto para microondas. Deseche cualquier bolsa de papel, aluminio o plástico en la que se encuentre el alimento.
2. Cocine en el microondas a temperatura ALTA durante 45 segundos.
3. El producto está listo para consumir cuando se alcanza una temperatura interna de al menos 165 ° F grados.
4. Si el producto no ha alcanzado una temperatura interna de al menos 165 ° F, continúe recalentando en ALTO en intervalos de 15 a 20 segundos hasta que se alcance la temperatura interna mínima de 165 ° F.
5. Retire el artículo del microondas y déjelo reposar durante un minuto antes de consumirlo.
6. Consumir en 2 horas. * PRECAUCIÓN: El producto estará caliente. Consumir con precaución.

Calentamiento de sémola y avena

<ol style="list-style-type: none"> 1. Combine agua o leche, sal y cereal en un tazón mediano apto para microondas. 2. Cocine en el microondas a potencia ALTA durante 2 1/2 a 3 minutos; revuelva antes de servir. 	<p>Pasteles de desayuno a base de cereales (por ejemplo: bagel, panecillo redondo de avena, etc.): producto previamente congelado. No se puede almacenar, pero consumir en 5 días.</p>	<p>Todos los cereales, granos, semillas de girasol: no se pueden almacenar. No requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha de caducidad indicada en el producto.</p>
<p>Todas las frutas - (p. Ej., Tazas de puré de manzana, tazas de frutas, No requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha de caducidad indicada en el producto..</p>	<p>Fruta entera fresca: se recomienda refrigeración, pero no se requiere.</p>	<p>Frutas y verduras frescas procesadas / en bolsas, así como tazas de frutas frías: se requiere refrigeración. Consumir en 2-3 días .</p>
<p>Todos los alimentos que requieran refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 40 ° F o menos. Los artículos que no se pueden almacenar en el estante deben almacenarse a una temperatura de 72 ° F o menos para obtener la mejor calidad.</p>	<p>Toda la leche fresca, yogur y jugos: se requiere refrigeración. Consumir antes de la fecha de caducidad indicada en el producto. Queso en tiras / cubos de queso - Requiere refrigeración. Consumir dentro de los 5 días.</p>	<p>Sándwiches fríos Requiere refrigeración.</p>

- Todos los alimentos que requieren refrigeración deben mantenerse a una temperatura de 40 ° F o menos. Los artículos que no se pueden almacenar en el estante deben almacenarse a una temperatura de 72 ° F o menos para obtener la mejor calidad.
- Si el artículo tiene instrucciones de calentamiento en el paquete, siga las recomendaciones del fabricante para calentar el alimento.