

Cách Thức Giữ Lạnh & Đông Lạnh

Thực phẩm nên bỏ vào tủ lạnh hay đông lạnh trong vòng 2 tiếng đồng hồ sau khi nhận lãnh cho đến khi ăn hay nấu (tùy theo thức ăn). Xin hãy theo hướng dẫn nấu hay hâm nóng lại kèm theo dưới đây.

Để Tan Đá & Sửa soạn

Tất cả các đồ ăn cần nên bỏ vào ngăn đá, nếu cần hãy để tan đá trong tủ lạnh cho đến khi dùng đến. Để bảo đảm cho sự an toàn của quý vị, xin hãy đục bỏ những thực phẩm đã để tan đá trong vòng 3-7 ngày, nếu không dùng hết. Những thực phẩm sau đây có thể được dùng sau khi hâm nóng lại. Sau khi hâm nóng, nên đục bỏ thực phẩm sau 6 tiếng đồng hồ nếu không dùng hết.

Heating Instructions

Mini Corn Dogs (Xúc xích rán nhỏ)

Nấu khi vẫn còn đông lạnh là tốt nhất. Hâm lại với nhiệt độ 140°F trước khi dùng.

Microwave (Lò vi sóng): Tháo gỡ hộp hay giấy gói bằng kim loại. Hâm nóng với nhiệt độ cao nhất (High) trong vòng 45-50 giây

Lò Nướng: 350°F trong vòng 16-18 phút (thời gian có thể thay đổi tùy theo lò nướng)

Cheesy Breadsticks (Bánh mì cây với Phó mát)

Nấu trong lò khi vẫn còn đông lạnh là tốt nhất.

Hâm lại với nhiệt độ 140°F trước khi dùng.

Lò Nướng: 400°F trong vòng 14-17 phút (thời gian có thể thay đổi tùy theo lò nướng)

Burrito (Bánh cuốn mỏng với đậu, thịt, phó mát của Mễ)

Hâm lại với nhiệt độ 140°F trước khi dùng.

Microwave (Lò vi sóng): Tháo gỡ đồ gói bằng kim loại ra, nếu còn đông lạnh thì từ 2-3 phút (High), nếu đã tan đá 1-2 phút (High)

Lò Nướng: nếu còn đông lạnh 325°F trong vòng 20-25 phút, nếu đã tan đá từ 14-20 phút (thời gian có thể thay đổi tùy theo lò nướng)

Cheese or Pepperoni Pizza (Bánh mì nướng Ý với Phó mát hay Xúc xích hun khói)

Nấu trong lò khi vẫn còn đông lạnh là tốt nhất.

Hâm lại với nhiệt độ 140°F trước khi dùng.

Lò Nướng: 400°F trong khoảng chừng 15 phút (thời gian có thể thay đổi tùy theo lò nướng)

Spaghetti (Mì ống Ý)/Chili Mac (Nui cay)/Chicken Alfredo Bake (Gà Nướng Alfredo)/Broccoli

Rice Casserole (Cơm Bông Cải Xanh với Nui)/Macaroni & Cheese (Nui với Phó mát)/Chicken

Teriyaki with Rice (Cơm gà Teriyaki Nhật)

Hâm lại với nhiệt độ 165°F trước khi dùng.

Microwave (Lò vi sóng)

Đã tan đá: Gỡ giấy bạc bọc thực phẩm ra, chuyển qua đĩa có thể dùng trong microwave, đậy hờ lại. Hâm nóng (High) 1 phút, thử xem có nóng đều chưa. Nếu cần, quậy đều và hâm thêm 30 giây nữa cho nóng đều.

Lò Nướng:

Còn đông đá: Lấy đồ ăn từ tủ đông đá và để trên quầy trong khi chờ lò nướng 350 độ F. Nướng trong 10 phút và xem coi đã nóng đều chưa. Nếu cần, nướng thêm 5 phút nữa cho nóng đều.

Rau Đông Lạnh

Hấp rau bằng hơi nước bằng cách bỏ rau vào đĩa có thể dùng trong microwave và thêm vào đó vài muỗng canh nước. Hâm nóng rau mỗi lần 90 giây, xong trộn lên xem đã được chưa.