

Khoa Dinh dưỡng Trẻ em Keller ISD đang cung cấp các bữa ăn lễ đường từ ngày 3 tháng 6 đến ngày 12 tháng 8 năm 2021. Bữa sáng & bữa trưa sẽ được phát từ 11 giờ sáng đến 1 giờ chiều vào Thứ Hai và Thứ Năm tại cả bốn trường trung học của học khu.

Hướng dẫn lưu trữ

Các bữa ăn nên được làm lạnh hoặc đông lạnh trong vòng 2 giờ sau khi lấy bữa ăn và giữ lạnh hoặc đông lạnh cho đến khi sẵn sàng để tiêu thụ hoặc nấu ăn (nếu thích hợp). Các vật dụng cần sưởi ấm thích hợp trước khi tiêu thụ có hướng dẫn sưởi ấm đi kèm.

Hướng dẫn thaw & serve

Sản phẩm nên được đặt ngay lập tức trong tủ đông, và nếu có, rã đông dưới lạnh để tiêu thụ. Vì sự an toàn của bạn, các sản phẩm tan băng nên được xử lý trong 3-7 ngày, nếu không được tiêu thụ. Các mặt hàng sau đây có thể được tiêu thụ sau khi làm nóng lại. Sau khi đun nóng, sản phẩm nên được loại bỏ sau 6 giờ nếu không được tiêu thụ.

Hướng dẫn sưởi ấm

Chó ngô nhỏ

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh. Hâm nóng đến 140°F trước khi tiêu thụ.

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Đun nóng trên cao trong 45-50 giây.

Bánh mì Cheesy

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh.

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên đĩa an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh trên công suất cao trong khoảng thời gian 60-90 giây cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 140°F.

Đậu & Phô mai Burrito

Đun nóng đến 140°F trước khi tiêu thụ. Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh 2-3 phút trên cao, sản phẩm tan băng 1-2 phút trên cao.

Pizza Sandwich

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh. Đun nóng đến 140°F trước khi tiêu thụ.

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt túi trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Đun nóng trong 1:45-2:15 phút.

Ngón tay bít tết tẩm bột

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh. Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh ở mức cao trong 2-4 phút hoặc cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 165°F.

Gà tẩm bột Patty & Gà Nuggets

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh. Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh trên công suất cao trong khoảng thời gian 60-90 giây cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 140°F.

Hamburger/Cheeseburger (Nấu sẵn)

Để có kết quả tốt nhất, nấu từ trạng thái tan băng trong lò.

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên đĩa an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh trên công suất cao trong khoảng thời gian 60-90 giây cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 140°F.

Gà Teriyaki, Gà Chua Ngọt, Gà Enchilada Bake, Mì ống trộn với nước sốt

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại, đặt trên đĩa an toàn với lò vi sóng, đậy nắp thực phẩm và đặt trong lò vi sóng. Tăng nhiệt 30-60 giây, khuấy đều để sưởi ấm. Đun nóng cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 165°F.

Xúc xích Thổ Nhĩ Kỳ

Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại, đặt thẳng thẳng vào món ăn an toàn với lò vi sóng. Nhiệt tan trên cao trong 30 giây, mở cửa lò vi sóng và để yên 10 giây. Đun thêm 30 giây. Đun nóng cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 140 ° F.

Đùi gà tẩm bột

Để có kết quả tốt nhất, nhiệt từ trạng thái đông lạnh. Lò vi sóng: Lấy thực phẩm ra khỏi bao bì kim loại và đặt trên một món ăn an toàn với lò vi sóng. Làm nóng sản phẩm đông lạnh trên công suất cao trong khoảng thời gian 60-90 giây cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 140°F.

Rau đông lạnh

Hấp rau đông lạnh bằng cách đặt chúng vào một món ăn an toàn với lò vi sóng và thêm một vài muỗng canh nước. Rau vi sóng trong khoảng thời gian 60-90 giây cho đến khi nhiệt độ bên trong đạt 135°F.