

Todas las direcciones de calefacción también se encuentran en nuestro sitio web principal
www.webutuckschools.org

Si tiene alguna pregunta adicional, llámenos al 845-373-4100 x4405

Las instrucciones son una guía; es posible que deba ajustar los tiempos de calentamiento en función del equipo que esté utilizando en casa.

- Almacene todos los artículos a o por debajo de 41 grados.
- Todos los artículos calientes deben ser cocinados o recalentados a una temperatura interna de 165 grados.
- Si los artículos de microwaving, asegúrese de agitar a la mitad del tiempo de calentamiento.
- Algunas tapas claras no son seguras para microondas.
- Las sopas se colocan mejor en una cacerola y se recalientan en la estufa. Si necesita recalentar en un microondas, por favor vierta primero en un plato seguro para microondas.
- Coloque sólo recipientes aptos para horno en una bandeja de láminas y caliente a 350 grados hasta que alcance la temperatura interna adecuada. Para artículos más pequeños, esto toma unos 20 minutos. El plástico no entra nunca en el horno.
- Para los artículos que le gustaría ser más crujiente, lo mejor es ponerlos individualmente en una bandeja de papel y cocinar a fondo o recalentar.
- Las ensaladas de lechuga fresca deben disfrutarse en un plazo de 48 horas para obtener el mejor sabor.
- La mayoría de los artículos se pueden calentar con las siguientes instrucciones de cocción:

MICROWAVE: Cocine o recaliente 1-3 minutos a fuego alto

HORNO: Cocine o recaliente 10 minutos a 375

HORNO DE TOASTER: Cocine o recaliente 10 minutos a 375

AIR FRYER: Cocine o recaliente 8-10 minutos a 350

***ALGUNAS COSAS SÚPER TONTAS QUE TENEMOS QUE DECIR, PERO PROBABLEMENTE YA SABES:**

1. Tenga cuidado de eliminar las cosas calientes de los hornos y ponerlas en su boca.
2. Por favor, no ponga ensalada de plástico transparente o recipientes laterales en el microondas o en cualquier horno.
3. Por favor, asegúrese de que todos sus detectores de incendios funcionan si alguna vez ha pensado que era una buena idea para poner plástico en el horno.