

# Comidas Para Llevar

## INSTRUCCIONES DE RECALENTAMIENTO

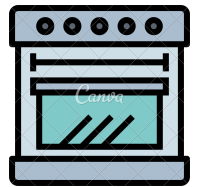
### ENTRANTES CONGELADOS:

La mayoría de los platos congelados se cocinarán durante aproximadamente 25-30 minutos a 325 °F.

Todos los platos principales envueltos individualmente están precocinados y envasados en film para hornear.

### VEGETALES CONGELADOS:

La mayoría de las verduras congeladas se cocinarán durante aproximadamente 20-25 minutos a 325 °F



Se recomienda encarecidamente utilizar una bandeja para cocinar debajo de los recipientes para hornear cuando cocine platos y verduras congelados.

## CONSEJOS DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

- La leche, el yogur, el queso en tiras, el queso crema, los jugos, las tazas de frutas, las frutas cortadas, las verduras frescas y los artículos de pan deben refrigerarse.
- Mantenga los platos principales congelados y los acompañamientos de verduras congelados hasta que estén listos para usar.
- Los alimentos calientes deben mantenerse calientes. Consuma todos los alimentos calientes inmediatamente o deséchelos en 2 horas.
- Vuelva a calentar los alimentos calientes a una temperatura interna de 165 grados.

