



Opwarm/regenereeradvis

Verpakkingen van 3 kg (Rijst en Noodle producten)

Combisteamer:

1. Verwarm de combisteamer voor op 120 °C met 70% vocht
2. Prik een paar gaatjes in de seal en zet de originele verpakkingen op roosters
3. Verwarm de gerechten in de gedurende 45 minuten
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Een andere mogelijkheid om sneller te verwarmen is de gerechten uit de verpakking te halen en per 3 kg te storten in een RVS 1/1 GN slede, dek deze af met bestendige folie, prik een paar gaatjes en verwarm gedurende 30 minuten.

Professionele Magnetron 700 watt :

1. Plaats de gerechten in de originele verpakking in de magnetron.
2. Enkele gaatjes in de folie prikken.
3. Opwarmingstijd van tenminste 13 minuten aanhouden.
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Let op! Bij opwarming in de magnetron kan uitdroging ontstaan aan de randen. Gebruik altijd een professionele magnetron of warm op in kleinere charges.

Vlees-, ei en visproducten in verpakkingen van 2 kg.

Combisteamer:

1. Verwarm de combisteamer voor op 130 °C met 70% vocht
2. Prik een paar gaatjes in de seal en zet de originele verpakkingen op roosters
3. Verwarm de gerechten in de gedurende 40 minuten
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Een andere mogelijkheid om sneller te verwarmen is de gerechten uit de verpakking te halen en per 2 kg te storten in een RVS 1/1 GN slede, dek deze af met bestendige folie, prik een paar gaatjes en verwarm gedurende 20 minuten.

Magnetron 700 watt :

1. Plaats de gerechten in de originele verpakking in de magnetron.

2. Enkele gaatjes in de folie prikken.
3. Opwarmingstijd van tenminste 10 minuten aanhouden (gerechten in 3 kg. verpakking ca. 13 minuten opwarmingstijd aanhouden)
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Groentengerechten in verpakkingen van 2 kg. :

Combisteamer:

1. Verwarm de combisteamer voor op 120 °C met 70% vocht
2. Prik een paar gaatjes in de seal en zet de originele verpakkingen op roosters
3. Verwarm de gerechten in de gedurende 35 minuten
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Magnetron 700 watt :

1. Plaats de gerechten in de originele verpakking in de magnetron.
2. Enkele gaatjes in de folie prikken.
3. Opwarmingstijd van 8 minuten aanhouden
4. Controleer met een thermometer de kerntemperatuur minimaal 65°C zijn, maar boven de > 80°C is ideaal.
5. Gerechten zijn afgedekt warm te houden in een warmhoudkast ingesteld op minimaal > 80°C.

Opmerking:

Elke combisteamer/ magnetron is anders. Dus pas bovenstaand advies aan op de kennis van eigen apparatuur. Controleer te allen tijde de temperatuur.