

## Opvarmningsvejledning til ovn – kort udgave

RETTENS NAVN.	OPVARMNINGS-TID.	OVN(damp) TEMPERATUR.	BEMÆRKNINGER.
Kartofler.	25 – 30 min.	98 – 100 C	
Alm. sovs.	35 – 45 min.	120 C	Med film.
Frikadeller	30 – 40 min.	120 C evt. stegepro. 170 C	Evt. uden film de sidste 5 min.
”Kompakte” stuvninger	45 – 1 time 15 min	120 C	Med film.
Kogt steg i skiver (tynde skiver, kam, hamb., okse/kalv).	25 – 30 min.	100 – 120 C	Med film.
Steg i skiver (tykke skiver, rullesteg, tykkam).	40 – 45 min.	100 – 120 C	Med film.
Klar suppe m. boller.	25 – 30 min.	98 – 100 C	Med film.

**TEMPERATUREN KONTROLLERES  
ALTID EFTER CA. 20 – 30 MIN.**



### Emballagetyper:

Den plastemballage som maden leveres i er 2 forskellige typer:

**Hvid eller sort:** hedder C-pet, tåler temperaturer fra minus 40° + 200°.

**Gennemsigtig:** hedder A-pet, tåler temperaturer fra minus 40 (*ingen opvarmning*). Anvendes mest til kolde desserter og forretter.

**Hott fill poser:** (kraftige plastposer), tåler temperaturer op til 115 °. Anvendes fortrinsvist til alle flydende retter.

### Inden opvarmning.

Kontroller altid inden opvarmning, at bakkerne stadig er vakuumerede. Dette kan I gøre ved at se om kanten af bakkerne er limet hele vejen rundt.

### Temperaturkontrol under og efter opvarmning:

Maden opvarmes til mindst 75 grader og højst 80 grader. **Brug altid digitaltermometer.**

### Håndtering af rester:

Madservice Kronjylland anbefaler ikke at genopvarme rester som en gang har været varmet.

Opvarm hellere mindre portioner ad gangen.

### Opvarmning af hot-fill poser (f.eks. sovs/suppe

Se vejledning fra Madservice Kronjylland – hænges på inderside af skab ved komfur.

