

Opvarmning af "hott-fill" poser.

I langt de fleste tilfælde leveres sovse, supper og stuvninger i "hott-fill" poser.
(Navnet fordi maden pakkes inden den afkøles)

Der er flere forskellige måder at opvarme maden på.

Her er eksempler på følgende:

- I vandbad i gryde.
- Vandbad i ovnen.
- I mikroovn.

Hver enkelt cafe eller boenhed kan have individuelle ønsker og behov.

Vores erfaring er at ovn og gryde er det bedste.

Vær opmærksom på at poserne kan gå i stykker, hvis mikroovnen ikke er indstillet korrekt.

Poserne kan max. klare en temperatur på 115° c.

Vær opmærksom på, at maden skal være mindst 75° c. ved servering

Vedhæftede vejledning skal læses inden poserne håndteres.

Har I spørgsmål er, I altid velkommen til at ringe til Madservice Kronjylland på 89158652.

Med venlig hilsen

Marianne Sloth Sørensen
Madservice Kronjylland

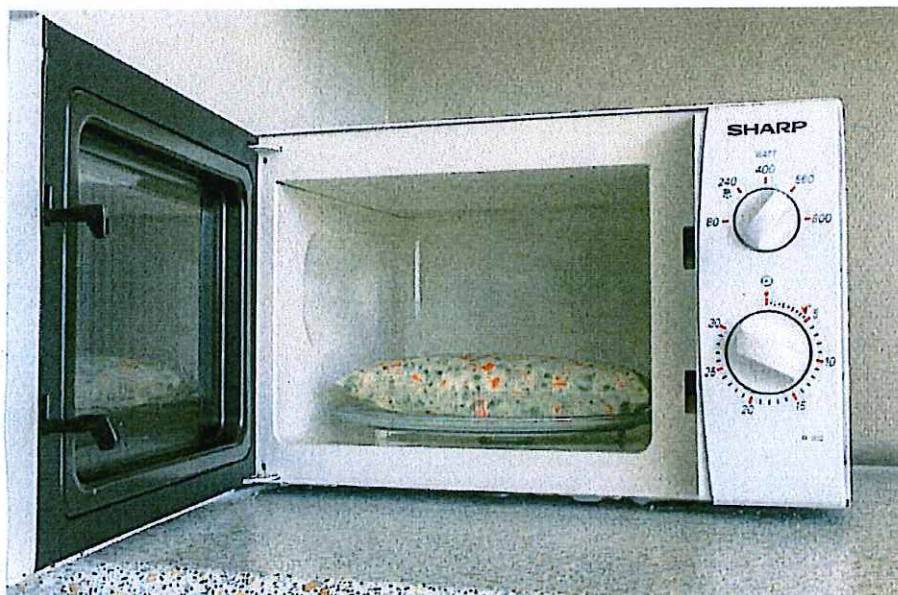


Indholdsfortegnelse.

- ✓ Opvarmning af sous vide poser i mikroovn.
- ✓ Opvarmning af sous vide poser i gryde.
- ✓ Opvarmning af sous vide poser i Ovn.
- ✓ Bilag nr. 1.
- ✓ Bilag nr. 2.
- ✓ Sikkerhed ved opvarmning af sous vide poser.

Opvarmning af sous vide poser i mikroovn.

- ✓ Læg posen i mikroovnen i en bakke eller skål.
 - ✓ Indstil ovnen på lav effekt ca. 500 watt i max 5 min.
 - ✓ Tag de blå camatex handsker på.
 - ✓ Tag derefter posen med sovsen ud, vend den rundt og ryst den lidt. Hold posen over en skål eller bradepande.
 - ✓ Indstil ovnen på fuld effekt.
 - ✓ Varm posen i ca. 2-5 min ad gangen, indtil indholdet er varmt. Dette er for at undgå at posen går i stykker.
- 1. Liters Poser skal ca. varmes i 8-12 min.
 - 2. Liters poser skal ca. varmes i 12-15 min.
 - 2,5. Liters poser skal ca varmes i 15-20 min.
- ✓ Tjek posens temp. På følgende måde. **Se bilag 1**
 - ✓ Når posens indhold er varm 75°, hældes indholdet i en serveringsskål. **Se bilag 2.**



En almindelig sovs/suppe kræver ikke så lang tids opvarmning, som f.eks. Stuvning eller sovs med fyld.

Opvarmning af sous vide poser i gryde.

- ✓ Sæt en gryde halvt fyldt med vand, over at koge, vandet skal koge inden posen sænkes ned i vandet.
 - ✓ Sænk posen ned i vandet, og skru ned for varmen.
 - ✓ Vandet skal småkoge.
-
- 1. Liters poser skal varmes i 20-25 min.
 - 2. Liters poser skal varmes i 25.30 min.
 - 2,5. Liters poser skal varmes i 30-35 min.
-
- ✓ Tag de blå camatex handsker på.
 - ✓ Tjek posens temp. På følgende måde. **Se bilag 1.**
 - ✓ Når posens indhold er varm 75°, hældes indholdet i en serveringsskål. **Se bilag 2.**



En almindelig sovs/suppe kræver ikke nær så lang tids opvarmning, som f.eks. en stuvning eller en sovs med fyld.

Opvarmning af sous vide poser i ovn.

- ✓ Fyld en dyb bradepande op halvt med vand.
- ✓ Placer poserne på en hulrist, og sænk det ned i vandet.
- ✓ Sæt bradepanden med hulrist og sovs i en forvarmet ovn på damp 98°
 - 1. Liters poser skal varmes i 25-30 min.
 - 2. Liters poser skal varmes i 30-40 min.
 - 2,5. Liters poser skal varmes i 40-50 min.
- ✓ Tag de blå camatex handsker på.
- ✓ Tjek posens temp. På følgende måde. [Se bilag 1.](#)
- ✓ Når posens indhold er varm 75°, hældes indholdet i en serveringsskål. [Se bilag 2.](#)



En alm. Sovs/suppe kræver ikke nær så lang tids opvarmning, som f.eks. en stuvning eller en sovs med fyld.

Bilag 1.

Når man tager temp. Skal man folde posen rundt om termometeret, så undgår man at prikke hul på posen.



Bilag 2.

Når man skal omhælde sovsen eller andet, kan man med fordel bruge posen som "hælde kande", man klipper et lille hul på ca. 2 cm., lidt større hvis der er fyldt i.

Som sikkerhed skal man bruge handsker, ved håndtering af de varme poser. Når man flytter den varme pose fra det ene sted til det andet skal man have en skål eller bradepande under posen.

Ved første levering bliver der sendt et par camatex handsker i str. Small og medium med ud til alle. Det er en bomuldshandske belagt med naturlatex, som er godkendt til fødevarerindustrien.



Sikkerhed ved opvarmning af sous vide poser.

- Brug altid camatex handsker ved håndtering af varme poser.
- Hold en skål eller bradepande under poser når man flytter posen fra et sted til et andet.
- Følg de anbefalede retningslinjer til håndtering med poserne.
- Have serveringsskåle klar inden i håndtere varme poser.

Ved spørgsmål vedrørende maden i boenhederne, kan i kontakte.

- Mariann Seindal 8915-8652

Blå handsker til Hott fill.

Det første par handsker får i forærende fra
Madservice Kronjylland.



Efterfølgende skal I selv bestille evt. hos:

JNC Safety. Telf: 7462-7373

vare nummer: 60-44296 camatex soft blå.

str. 7 eller 8.

Pris pr. stk. ex. moms:(april 2011) 28,30 kr. pr. par.