



DET DANSKE MADHUS

Opvarmnings- vejledning



Bakke



Ovn

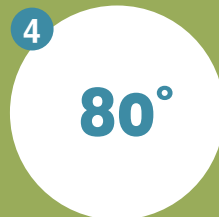
BRUGERVEJLEDNING

– OPVARMNING AF MÅLTIDER I BAKKE I OVN



1

Ovnen indstilles på varmluft
OBS: Husk at prikke hul i filmen på bakkerne inden opvarmning.



4

Temperaturen skal min. være 80° C (internt krav), når maden er færdig. Lovkrav: 75° C. OBS: Det er en god ide at bruge bomuldshandsker med engangshandsker uden på, når maden tages ud af ovnen.



2

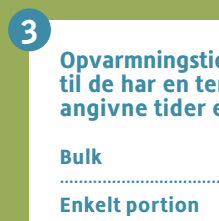
Temperaturen indstilles på 100° C. Hvis sovs er i pose, placeres de på bageplade. Se specifik vejledning.



5

Servering:

- Enkeltportioner: Den færdige mad anrettes på tallerken



3

Opvarmningstider: Retterne skal altid opvarmes, til de har en temperatur på 80° C. Bemærk at de angivne tider er vejledende.

Bulk	ca. 1 – 1 1/2 timer
Enkelt portion	ca. 45-60 min.
Varme baretter i enkelt portion	ca. 35 min.
Hot fill poser	ca. 1 t. 10 min.
Kartofler	ca. 45 min.
Grøntsager	ca. 15 – 30 min.

Opvarmning i gryde på komfur: Kartofler og grøntsager kan hvis der er pladsmangel i ovnen, opvarmes i en gryde med vand, på komfur. OBS: Tiderne er vejledende, da det afhænger af ovntype og mængden af mad i ovnen. Det er derfor vigtigt at måle temperatur undervejs.



6

Servering:

- Flere portioner: Den færdige mad anrettes på fad og i skåle

Tips:

- Vær opmærksom på retter, som er kompakte, skal have længere tid i ovnen.
- Husk det grønne drys over kartoflerne for at fremme appetitten.
- Ekstra tilbehør som fx Worcestersovs, H.P. sovs, Ketchup, remoulade, citron, rødbeder, agurkesalat eller andet gør rigtig meget for madoplevelsen.
- Forretter og desserter kan anrettes på tallerkner/skåle eller glas og pyntes af inden servering.
- Hovedretter anrettes i kartoffelskåle, sovsekander og fad, som pyntes af inden servering.