

VEJLEDNING TIL OPVARMNING AF KØLEMAD

	RØD ETIKET = VARM MAD Maden opvarmes i emballagen med film over Maden skal varmes i ovn/mikrobølgeovn.
	BLÅ ETIKET = KOLD MAD Maden skal IKKE varmes før serveringen.
	Råkost opbevares i køleskab indtil servering.

Praktiske oplysninger.

- Maden opbevares i køleskab ved max. 5°
- Når maden er leveret, er den efterfølgende opbevaring og opvarmning borgerens eget ansvar.
- Prik huller i filmen over kartoflerne.
- Maden opvarmes til kernetemperaturen er min. 75° C.

MADSERVICE AALBORG

Køkkenet Riishøj

Petersborgvej 69, 9000 Aalborg

Tlf. 99 31 55 00

Vend

Vejledning til opvarmning i **MIKROBØLGEOVN**

Hovedretten	Indstil effekten på 600 w – Stil uret på 7 min. HUSK – Stil uret på 9 min., når du varmer hovedretten, sammen med kølede kartofler/kartoffelmos.
Supper	Indstil effekten på 600 W – Stil uret på 3 min.
ENERGITÆT KOST	Indstil effekten på 600 W – Stil uret på 6 min.
GRATIN KOST	Indstil effekten på 450 W – Stil uret på 8 min.

Opvarmning i **ALMINDELIG OVN**

Hovedretten	Stil temperaturen på 160 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 40 min.
Supper	Stil temperaturen på 160 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.
ENERGITÆT KOST	Stil temperaturen på 150 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.
GRATIN KOST	Stil temperaturen på 150 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.

Opvarmning i **VARMLUFT OVN**

Hovedretten	Stil temperaturen på 130 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 40 min.
Supper	Stil temperaturen på 130 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.
ENERGITÆT KOST	Stil temperaturen på 130 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.
GRATIN KOST	Stil temperaturen på 130 °C – og forvarm ovnen Stil uret på 30 min.