



Drive Thru Meals – Instrucciones Para Calentar en Casa

Todos los componentes de la comida son seguros para comer fríos.

Los electrodomésticos pueden variar. Tiempos de calentamiento aproximados; ajustar en consecuencia. Consuma o refrigere todos los componentes de la comida en un plazo de dos horas.

Desayuno

Croissant de Salchicha

Microondas

1. Retire el sándwich de croissant de salchicha y colóquelo en un plato apto para microondas
2. Caliente el sándwich a temperatura ALTA por 0:50 -1:15. La temperatura interna de el croissant de salchicha debe alcanzar 165 ° F

Horno convencional

1. Caliente el horno a 350 ° F
 2. Retire el sándwich de croissant de la envoltura
 3. Separe la empanada de salchicha del croissant, coloque la empanada de salchicha en una bandeja para hornear
 4. Caliente la hamburguesa de salchicha por 2-4 minutos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F
- OPCIONAL: Coloque el croissant en el horno por 30 segundos para tostar el croissant
5. Deje que la hamburguesa de salchicha se enfríe por 30 segundos, luego vuelva a armar el sándwich

Empanada de Salchicha

Microondas

1. Retire la hamburguesa de salchicha de la bolsa
2. Coloque la hamburguesa de salchicha en un plato apto para microondas. Caliente por: 30-: 45 segundos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Horno convencional

1. Caliente el horno a 350 ° F
2. Retire la hamburguesa de salchicha de la bolsa
3. Coloque la hamburguesa de salchicha en una bandeja para hornear
4. Caliente la hamburguesa por 2-4 minutos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Gofre

Microondas

1. Saque los gofre de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas
2. Caliente a temperatura alta durante :15-:20 segundos

Horno Convencional

1. Precaliente el horno a 325 ° F
2. Retire los gofre de la bolsa y colóquelos en la bandeja para hornear
3. Calentar por 3-5 minutos

Tostadora

1. Saque los gofre de la bolsa y colóquelos en la tostadora
2. Ponga la tostadora en la temperatura más baja. Tostar hasta que esté crujiente

Palitos de Tostadas Francesas

Microondas

1. Retire las tostadas francesas de la bolsa y colóquelas en un plato apto para microondas
2. Caliente en ALTO por 30-45 segundos

Horno Convencional

1. Caliente el horno a 350 ° F
2. Retire las tostadas francesas de la bolsa y colóquelas en la bandeja para hornear
3. Calentar por 3-5 minutos

Galleta de Pollo

Microondas

1. Retire el galleta de pollo de la bolsa
2. Retire el pollo empanizado del pan
3. El pan se puede calentar en el microondas por 10-15 segundos
4. Coloque el pollo en un plato apto para microondas. Calentar en ALTO por 35-50 segundos; hasta que la temperatura interna alcance 165 ° F
5. Vuelva a colocar el pollo en el pan

Horno Convencional

1. Precaliente el horno a 375 ° F
2. Retire el galleta de pollo de la bolsa. Retire el pollo empanizado de el pan y coloque el pollo en una bandeja para hornear
3. El pan se puede calentar en el microondas por 10-15 segundos
4. Cocine el pollo por 10-16 minutos; hasta que la temperatura interna alcance 165 ° F
5. Coloque el pollo nuevamente en el pan

Panqueques

Microondas

1. Retire los pancakes de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas
2. Caliente en ALTO por 30- 45 segundos

Horno convencional

1. Caliente el horno a 325 ° F
2. Retire los pancakes de la bolsa y colóquelos en la bandeja para hornear
3. Calentar por 3-5 minutos

Almuerzo

Alas Deshuesadas

Microondas

1. Retire la tapa de la taza y coloque la taza en el microondas
2. Caliente a temperatura ALTA por 45 segundos (1:30 para dos tazas)
3. Deje reposar por 1 a 2 minutos antes de servir

Horno Convencional

1. Caliente el horno a 400 ° F
2. Coloque las alas deshuesadas en una bandeja para hornear
3. Caliente las alas por 7-10 minutos

Brócoli

Retire las brocoli colóquela en un recipiente apto para microondas. cocine el brócoli en el recipiente con tapa por 55-1:10 o hasta que la temperatura alcance 140 ° F

Cobertura de Fresa

Microondas

1. Retire las fresas del recipiente y colóquela en un recipiente apto para microondas
2. Caliente la cobertura de fresa por 20 segundos
3. Retire el recipiente del microondas y revuelva las fresas
4. Regrese las fresas al microondas y cocine por 15 a 25 segundos más. La temperatura interna debe alcanzar 140 ° F

Cobertura de Manzana

Microondas

1. Saque las manzanas del recipiente
2. Coloque en un plato apto para microondas
3. Caliente las manzanas en alto por 25-40 segundos. La temperatura interna debe alcanzar 140 ° F

Perrito Caliente

Microondas

1. Retire el perrito caliente y el panecillo del envoltorio de aluminio
2. Coloque el perrito caliente en un plato apto para microondas
3. Caliente el perrito caliente a temperatura alta por 20-30 segundos. La temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Horno Convencional

1. Caliente el horno a 350 ° F
2. Retire el perrito caliente y el panecillo del envoltorio de aluminio
3. Coloque el perrito caliente en una bandeja para hornear
4. Caliente el perrito caliente por 4-8 minutos. Heat for 4-8 minutes. . La temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Empanada de Salchicha

Microondas

1. Retire la hamburguesa de salchicha de la bolsa
2. Coloque la hamburguesa de salchicha en un plato apto para microondas. Caliente en alto por 30-45 segundos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Horno convencional

1. Caliente el horno a 350 ° F
2. Retire la hamburguesa de salchicha de la bolsa
3. Coloque la hamburguesa de salchicha en una bandeja para hornear
4. Caliente la hamburguesa por 2-4 minutos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F

Frijoles Horneados

Retire las frijoles horneados y colóquela en un recipiente apto para microondas. Microondas los frijoles en el recipiente con tapa por 1:00-1:40 o hasta que la temperatura alcance 140 ° F

Frijoles Refritos

Microondas

1. Coloque los frijoles refritos en el microonda.
2. Caliente a temperatura ALTA entre 50 segundos a 1 minuto o hasta que la temperatura alcance los 165 ° F

Gofres

Microondas

3. Saque los gofres de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas
4. Caliente a temperatura alta durante 20-35 segundos

Horno Convencional

4. Precaliente el horno a 325 ° F
5. Retire los gofres de la bolsa y colóquelos en la bandeja para hornear
6. Calentar por 3-5 minutos

Tostadora

3. Saque los gofres de la bolsa y colóquelos en la tostadora
4. Ponga la tostadora en la temperatura más baja. Tostar hasta que esté crujiente

Hamburguesa con Queso

Microondas

1. Retire la hamburguesa con queso del papel de aluminio y colóquela en un plato apto para microondas. **NO ponga el papel de aluminio en el microondas**
2. Caliente a temperatura alta por 1:10-1:30, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F
3. Deje reposar 1 a 2 minutos antes de servir

Horno Convencional

1. Caliente el horno a 325 ° F
2. Retire la hamburguesa con queso del papel de aluminio, retire el queso y el pan
3. Coloque la hamburguesa en una bandeja para hornear
4. Caliente la hamburguesa por 3-5 minutos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F
5. Coloque la hamburguesa en el pan, cubra con la rebanada de queso

Judías Verdes

Cocine en el microondas las judías verdes en el recipiente con tapa por 35-55 segundos. La temperatura interna debe alcanzar 140 ° F

Maiz Tostado

Microondas

1. Retire el maíz del recipiente y colóquelo en un plato apto para microondas
2. Caliente en alto por :45 -1:00 minuto. Deje enfriar antes de servir

Pasta al Horno

Microondas

1. Retire la tapa del recipiente y vierta la pasta en un recipiente apto para microondas
2. Cocine de 1:45-2:15; hasta que la temperatura alcance 145°F. Revuelva la pasta con una cuchara.
3. Quite la tapa del recipiente de queso rallado y esparza uniformemente el queso sobre la pasta
4. Cocine por 0:30-0:45 segundos adicionales hasta que el queso se derrita

Patatas Fritas Caseras

Microondas

1. caliente las papas fritas caseras a temperatura alta por 25-35 segundos

Pollo Alfredo

Microondas

1. Coloque la taza de pollo Alfredo en el microondas.
2. Calienta en alto por 1:00 - 1:30 minuto. La temperatura interna debe alcanzar 165° F
3. Revuelva con una cuchara. Permita :30 para enfriar antes de servir

Pollo Sichuan

Microondas

1. Coloque la taza de pollo en el microondas
2. Caliente en alto por 45 s - 1:15. La temperatura interna del pollo debe alcanzar los 165 ° F
3. Revuelva con una cuchara. Déjalo enfriar antes de servir

Pollo Teriyaki

Microondas

1. Coloque la taza de pollo Teriyaki en el microondas
2. Caliente en ALTO por :45 - 1:15. La temperatura interna debe alcanzar 165°F
3. Revuelva con una cuchara. Permita :30 para enfriar antes de servir

Puré de Papas y Salsa

Retire las pure de papas y salsa colóquela en un recipiente apto para microondas. Caliente el puré de papas y la salsa en el microondas en el recipiente con tapa durante 1:25-1:50 o hasta que la temperatura alcance los 165 ° F

Sándwich de cerdo desmenuzado a la barbacoa

Microonda

1. Coloque el cerdo desmenuzado en el microondas (el recipiente y la tapa son aptos para microondas)
2. Caliente a temperatura ALTA durante 35-55 segundos hasta que la temperatura alcance 165 ° F, revuelva
3. Saque el pan de la bolsa, coloque el cerdo de barbacoa dentro del pan

Sándwich de pollo a la parrilla

Microonda

1. Saque el sándwich de pollo de la bolsa o del papel de aluminio
2. Retire el filete de pollo del pan y coloque el pollo en un plato apto para microondas (deje el queso en el pan)
3. Caliente el filete de pollo a temperatura ALTA durante 30-45 segundos, la temperatura interna debe alcanzar los 165 ° F
4. Vuelva a colocar el filete de pollo en el pan y vuelva a armar el sándwich

Horno convencional

1. Precaliente el horno a 400 ° F
2. Retire el filete de pollo del pan (deje el queso en el pan)
3. Coloque el filete de pollo en una bandeja para hornear
4. Caliente el filete de pollo durante 4-7 minutos, la temperatura interna debe alcanzar los 165 ° F
5. Vuelva a colocar el filete de pollo en el pan y vuelva a armar el sándwich

Sándwich de Pollo (Ubicaciones de Escuelas Intermedias)

Microondas

1. Retire el sándwich de pollo de la bolsa. Retire la pechuga de pollo empanizada del pan
2. Coloque el pollo en un plato apto para microondas
3. Calentar a temperatura ALTA durante 1: 10-1: 30; hasta que la temperatura interna alcance los 165 ° F
4. Vuelva a colocar la pechuga de pollo en el pan

Horno convencional

1. Precaliente el horno a 400 ° F y retire el sándwich de pollo de la bolsa. Retire la pechuga de pollo empanizada del pan y coloque el pollo en una bandeja para hornear
2. Cocine la pechuga de pollo durante 13-18 minutos; hasta que la temperatura interna alcance los 165 ° F
3. Coloque la pechuga de pollo en un pan

Sándwich de Pollo

Microondas

1. Retire el sándwich de pollo de la bolsa. Retire la pechuga de pollo empanizada del pan
2. Coloque el pollo en un plato apto para microondas
3. Calentar en alto por 0:50-1:15 o hasta que la temperatura interna alcance 165 ° F
4. Vuelva a colocar la pechuga de pollo en el pan

Horno Convencional

1. Precaliente el horno a 400 ° F
2. Retire el sándwich de pollo de la bolsa. Retire la pechuga de pollo empanizada del pan y coloque el pollo en una bandeja para hornear
3. Cocine la pechuga de pollo por 5-7 minutos o hasta que la temperatura interna alcance los 165 ° F
4. Coloque la pechuga de pollo en el pan

Tiras de Pollo

Microondas

1. Retire los filetes de pollo de la bolsa y colóquelos en un plato apto para microondas
2. Caliente a temperatura alta por 35-55 segundos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F
3. Deje reposar de 1 a 2 minutos antes de servir

Horno Convencional

1. Precaliente el horno a 400 ° F
2. Saque los filetes de pollo de la bolsa y colóquelos en una bandeja para hornear
3. Caliente por 7-10 minutos, la temperatura interna debe alcanzar 165 ° F
4. Deje reposar de 1 a 2 minutos antes de servir

Verduras de California

Microondas las verduras en el recipiente con tapa por 1:15-1:45 o hasta que la temperatura alcance los 140 °

Zanahorias

Retire las zanahorias colóquela en un recipiente apto para microondas. cocine el zanahorias en el recipiente con tapa por 55-1:10 o hasta que la temperatura alcance 140 ° F.