

1- FOUR MICRO-ONDES

2 MINUTES

Potage enrichi, bouillon clair, bouillon clair petites pâtes,
Purée enrichie après avoir percé l'opercule.

2- FOUR AIR PULSE

Avant la remise à température, percer sur toutes les barquettes un impact dans 2 coins opposés de la barquette et mettre aussitôt celle-ci au four.

Pourquoi percer et pas enlever l'opercule ? (sauf pour les pommes de terre, les frites et gratins)

- Pour oxygéner les produits pendant la remise en température.
- Pour faire évacuer les odeurs de cuisson pendant cette même remise en température.
- Pour éviter à l'opercule de gonfler ou de coller à l'aliment et ne pas canaliser la température.

Les temps de remise en température par catégorie d'aliments :

15 minutes

Viandes moulignées et laitages enrichis

30 minutes

Steaks hachés, légumes verts, omelettes
Barquettes individuelles de féculents, purées de légumes
Plats en sauce, viandes tranchées, filets de poisson
Laitages et frites (les découvrir)

35 minutes

Pizzas, quiches, croque-monsieur,
Roulés au fromage, endives au jambon.

40 minutes

Féculents (pâtes, riz, pommes de terre, purées)
Purées de légumes verts servies en grandes barquettes
Laitages en grandes barquettes
Feuilletés (bouchées à la reine)
Grandes barquettes fournisseur (Hachis parmentier, gratin dauphinois)