

Verwendung eines Haushaltsbackofens



Backofen auf 150 °C vorheizen. Die tiefgekühlte verschlossene Menü- oder Suppenschale auf den Rost (mittlere Schiene) stellen.



Menüschale:

Ober- und Unterhitze
55 – 60 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Suppenschale:

Ober- und Unterhitze
30 – 35 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Umluft:

45 – 50 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Umluft:

20 – 25 Minuten
bei 150 °C erhitzen.



Die Zubereitung von Vorsuppen

Die gewünschte Suppenschale kann wie ein à la carte-Menü im Backofen, Servtherm, in einer Standard-Mikrowelle oder in der MikroFix zubereitet werden. Die genauen Zubereitungszeiten finden Sie auf den Seiten 86 – 89 unter den jeweiligen Zubereitungsgeräten.

Hinweis: Die Folie der Suppenschale vorher mit einer Gabel einstechen, damit der entstehende Dampf besser entweichen kann.



Die Zubereitung von Desserts

Desserts vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 – 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren. Die Desserts sind auch zum Auftauen in der MikroFix geeignet.

Die Zubereitung von Salaten

Salate über Nacht im Kühlschrank oder 4 – 5 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.



Auftauhinweise zu Torten und Kuchen

Torten: Tortenstücke oder ganze Torte aus der Verpackung nehmen und auf eine feste Unterlage stellen.

Die Auftauzeit für eine ganze Torte beträgt bei Zimmertemperatur ca. 4 – 5 Stunden. Die Auftauzeit für einzelne Tortenstücke beträgt im Kühlschrank ca. 3 – 4 Stunden und bei Zimmertemperatur ca. 1,5 – 2 Stunden.

Nachmittagskuchen vor dem Verzehr über Nacht im Kühlschrank oder ca. 3 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen und direkt verzehren.

Die Zubereitung von Säften

Säfte über Nacht im Kühlschrank oder ca. 4 Stunden bei Zimmertemperatur auftauen. Nach dem Auftauen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Tagen aufbrauchen. Nicht wieder einfrieren. Vor dem Verzehr schütteln.