

OPVARMNING AF MIDDAGSMADEN I DAMPOVN

Tips:

Det bedste resultat for opvarmning af aftensmaden, vil være, hvis maden tidligst sættes over 2 timer før, madens skal serveres. Spises der fx aftensmad kl. 18.00, sættes maden over tidligst kl. 16.00 alt efter menu. En let menu kan med fordel sættes over senere. På den måde sikres der også tid til anretning i skåle og på fade til bordservering.

Se evt. vores film om korrekt opvarmning og servering på www.detdanskemadhus.dk.

Trin 1	<p>Ovnen indstilles på combi damp, - dvs. varmluft på laveste damptrin (hvis der er mulighed for dette).</p> <p>OBS: Husk at prikke hul i filmen på bakkerne inden opvarmning.</p>												
Trin 2	<p>Temperaturen indstilles på 105° C.</p> <p>Ovnen indstilles på høj blæsehastighed (hvis der er mulighed for det).</p> <p>Hvis ikke, der er andre muligheder i ovnen, kan ovnen enten stilles på alm. damp 98° C eller varmluft 130° C.</p>												
Trin 3	<p>Opvarmningstider:</p> <table border="1" data-bbox="526 1167 1238 1491"> <tr> <td>Bulk</td> <td>ca. 1½ - 2 timer</td> </tr> <tr> <td>3-rums bakker</td> <td>ca. 45 min.</td> </tr> <tr> <td>Varme biretter i enkelt portion</td> <td>ca. 35 min.</td> </tr> <tr> <td>Hot fill poser</td> <td>ca. 1 t. 10 min.</td> </tr> <tr> <td>Kartofler koges i ovn med fuld damp effekt</td> <td>ca. 45 min.</td> </tr> <tr> <td>Grøntsager koges i ovn</td> <td>ca. mellem 15 og 30</td> </tr> </table> <p>Opvarmning i gryde på komfur: Kartofler og grøntsager kan med fordel opvarmes i en gryde med vand, på komfur.</p> <p>OBS: Tiderne er kun vejledende, da det afhænger af ovntype og mængden af mad i ovnen.</p>	Bulk	ca. 1½ - 2 timer	3-rums bakker	ca. 45 min.	Varme biretter i enkelt portion	ca. 35 min.	Hot fill poser	ca. 1 t. 10 min.	Kartofler koges i ovn med fuld damp effekt	ca. 45 min.	Grøntsager koges i ovn	ca. mellem 15 og 30
Bulk	ca. 1½ - 2 timer												
3-rums bakker	ca. 45 min.												
Varme biretter i enkelt portion	ca. 35 min.												
Hot fill poser	ca. 1 t. 10 min.												
Kartofler koges i ovn med fuld damp effekt	ca. 45 min.												
Grøntsager koges i ovn	ca. mellem 15 og 30												
Trin 4	<p>Temperaturen skal min. være 80° C (internt krav), når maden er færdig. Lovkrav: 75° C.</p> <p>OBS: Det er en god ide at bruge bomuldshandsker med engangshandsker uden på, når maden tages ud af ovnen.</p>												

Trin 5	<p>Servering:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enkeltportioner: Den færdige mad anrettes på tallerken – se inspirationshæfte. - Flere portioner: Den færdige mad anrettet på fade og i skåle – se inspirationshæfte.
--------	---

OPVARMNING AF MIDDAGSMADEN I ALMINDELIG OVN OG VARMLUFTSOV

Trin 1	<p>Temperaturen indstilles på 130° C.</p> <p>OBS: Husk at prikke hul i filmen på bakkerne inden opvarmning.</p>				
Trin 2	<p>Temperaturen indstilles på 105° C.</p> <p>Ovnen indstilles på høj blæsehastighed (hvis der er mulighed for det).</p> <p>Hvis ikke, der er andre muligheder i ovnen, kan ovnen enten stilles på alm. damp 98° C eller varmluft 130° C.</p>				
Trin 3	<p>Opvarmningstider:</p> <table border="1" data-bbox="499 1050 1262 1395"> <tr> <td>Bulk</td> <td>Ca. 1- 1½ time</td> </tr> <tr> <td>Enkelt portioner – varmes bedst i mikroovnen.</td> <td>Ved effekt 600 i ca. 5 min.</td> </tr> </table> <p>OBS: Tiderne er kun vejledende, da det afhænger af ovntype og mængden af mad i ovnen.</p>	Bulk	Ca. 1- 1½ time	Enkelt portioner – varmes bedst i mikroovnen.	Ved effekt 600 i ca. 5 min.
Bulk	Ca. 1- 1½ time				
Enkelt portioner – varmes bedst i mikroovnen.	Ved effekt 600 i ca. 5 min.				
Trin 4	<p>Temperaturen skal min. være 80° C (internt krav), når maden er færdig. Lovkrav: 75° C.</p> <p>OBS: Det er en god ide at bruge bomuldshandsker med engangshandsker uden på, når maden tages ud af ovnen.</p>				
Trin 5	<p>Servering:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Enkeltportioner: Den færdige mad anrettes på tallerken – se inspirationshæfte. - Flere portioner: Den færdige mad anrettet på fade og i skåle – se inspirationshæfte. 				