





BRUGERVEJLEDNING – OPVARMNING AF HOT-FILL POSER

Dette skal du bruge når du tilbereder Hot-Fill poser:

- Bradepande/gastrobakke
- Termometer
- Bomulds- og plastichandsker
- Varmehandsker
- Skarp kniv eller saks
- Serveringsskåle
- Spatel

<p>Trin 1</p>	<p>Læg poserne på en bageplade/ i en gastro bakke</p> <p>OBS: Det er vigtigt, at der fast bund og fordybning i bradepanden da det letter håndteringen efter opvarmning.</p>	
<p>Trin 2</p>	<p>Sæt ovnen på max. 110° C varmluft.</p>	
<p>Trin 3</p>	<p>Tag bomulds- og plastichandsker på og derefter varmethandsker udenpå.</p> <p>OBS: Når maden er tilberedt SKAL hele bagepladen/gastrobakken tages ud af ovnen og sættes af på anretterbordet, dvs. det bord hvor du har stillet skåle frem til maden.</p>	
<p>Trin 4</p>	<p>Tjek temperaturen på maden ved at folde posen rundt om et termometer,</p> <p>OBS: Maden skal være over 80° C (internt krav) lovkrav 75 ° C.</p>	
<p>Trin 5</p>	<p>Løft herefter posen direkte over i den skål/kande du har tænkt dig at servere i.</p>	

Trin 6	Skær posen op i bunden med en skarp kniv/klip forsigtig i et hjørne med en saks, så indholdet løber direkte ned i serveringskanden/skålen.	
Trin 7	Skrab det sidste af indholdet ud af posen med en spatel.	
Trin 8	Server i skål eller kande.	