

## RECOMMENDED

# MOIST HEAT PREPARATION



### Fully-Cooked and Raw Entrees Instructions:

- Prepare from frozen state
- Preheat Convection Oven to 350° F
- Shingle stack frozen portions in half or full pan
- Cover portions with one-half inch of water, stock gravy or tomato sauce
- Cover the pan and cook for approximately 1-1/2 hours at 350° F to a uniform internal temperature of 160° F
- Transfer the pan to the serving line.
- Please note that the cooking times may vary according to the equipment

### Instrucciones Para Cocinar - Porciones Crudas y Cocidas:

- Prepare congelado
- Pre-caliente el horno convencional a 350° grados
- Coloque en una bandeja hasta la mitad o puede cubrir la bandeja completa, cubrir las porciones con agua, caldo o salsa de tomate
- Tape la bandeja y cocine congelado por 1-1/2 horas aproximadamente a 350° grados hasta alcanzar una temperatura interna de 160° grados
- Transfiera la bandeja a la línea para servir
- Favor de notar que el tiempo de cocción puede variar dependiendo del equipo de cocina que utilice

