

Інструкції по нагріву в мікроволнової печі



Французькі грінки (4 шт.): Покладіть на тарілку, безпечну для мікрохвильовки. Розігрійте у режимі high 1 хвилину 30 секунд.

Піца на сніданок: дістаньте піцу із поліетиленової упаковки. Покладіть у мікровхвильову піч. Готуйте на високій температурі (high) від 1 хвилини 45 секунд до 2 хвилин 15 секунд. Піца готова, коли сир розплавиться.

Pancake Sausage Roll-ups: готуйте у режимі висока температура (high) 30 секунд. Переверніть, а потім ще 30 секунд.

Булочка із сиром та яйцем: *Заморожена:* відкрийте один кінець обгортки. Нагрівайте на високій температурі 30 секунд. Зніміть обгортку і дайте постояти 1 хвилину.

Розморожена: відкрийте один кінець обгортки. Нагрівайте на високій температурі 20 секунд. Зніміть обгортку і дайте постояти 1 хвилину.

Пакет для кренделя Nacho: Из замороженного, микроволновка на высокой температуре в течение 2½ - 3 минут; Оттаявший, микроволновка на высокой температуре 30 - 45 секунд.

Кусочки говядины под соусом Teriyaki: Разогревать в пакете на высокой температуре в течение 1 -2 минут.

Куриная бутербродная котлета: В микроволновой печи (только котлета) в пакете на высокой температуре в течение 2 - 3 минут, дайте постоять 1 - 2 минуты перед подачей на стол; собрать бутерброд после того, как котлета приготовлена.

Куриная ножка: Из замороженного в микроволновую печь в мешке в течение 4 минут.

Жареный сыр: Откройте один конец упаковки и поместите на микроволновую тарелку. Микроволновая печь в течение 40 - 50 секунд или до полного прогрева.

Куриные нагетсы, Попкорн Курка: В микроволновой печи в мешке в течение 1½ - 2 минуты для 5 кусочков.

Бобовое буррито: Откройте один конец пакета, чтобы выпустить воздух. В микроволновке в течение 45 - 60 секунд. Оставьте на 1 минуту после приготовления.

Піца із сиром: Покладіть на тарілку, (посуд має бути безпечним для мікрохвильовки). Розігрійте у режимі high від 1 хвилини 45 секунд до 2 хвилин 15 секунд. Піца готова, коли сир розплавиться.

Сырная пицца: В микроволновой печи в коробке в течение 1 минуты.

Сирні грінки: У мікрохвильовій пічці, готуйте на тарілці яка безпечна для розігріву, протягом 1 хвилини. Продовжуйте готувати з інтервалом 20 секунд, поки грінки не нагріються.

Бургер із яловичини: Розігрійте в мікрохвильовій пічці, на великій потужності, від 30 секунд до 1 хвилини.

Сосиски із індички: Розігрійте в мікрохвильовій пічці, на великій потужності, від 30 до 40 секунд.

Повзунки для чизбургера: мікрохвильовка на великій потужності протягом 1-2 хвилин.

куряче тако: Мікрохвильова піч на високій температурі 1-1½ хвилини, дайте постояти 30 секунд.

Макарони із сиром: Не знімайте вентиляційну плівку до нагрівання. Помістіть одну миску в мікрохвильову піч, нагрівайте на високій температурі протягом 2 хвилин. Обережно зніміть вентиляційну плівку і перемішайте.

Курка в апельсиновому соусі із Курка а ля генерал Тсо та локшина Якусіба: Нагрійте курку та локшину у закритому контейнері на високій температурі протягом 1 хвилини 15 секунд. Дайте постояти 30 секунд. Обережно відкрийте коробку і розмішайте.

Сирні гарячі канапки: Дістаньте канапки з обгортки, покладіть на мікрохвильову піч. Нагрівати протягом 1 хвилини, 30 секунд до 2 хвилин, поки сир не розплавиться. Дайте охолонути протягом 2 хвилини

Сендвіч з начинкою піца пеппероні: Інструкція для того щоб нагріти одну порцію. Відкрийте один кінець обгортки для вентиляції. Покладіть на тарілку, придатну для використання в мікрохвильовій печі, і нагрівайте протягом 1-2 ½ хвилин.

Сирні Енчіладас: Інструкція для того щоб нагріти одну порцію. Відкрийте один кінець обгортки для вентиляції. Покладіть на тарілку, придатну для використання в мікрохвильовій печі, і нагрівайте протягом 2-2 ½ хвилин.

*Все сроки приготовления являются приблизительными и основаны на рекомендациях производителей. Время приготовления может меняться, отрегулируйте соответственно.

* Внимание: еда будет ГОРЯЧЕЙ.

* Не принимайте пищу, оставленную при комнатной температуре в течение двух или более часов.