



Instrucciones de Cuidado de Paquetes Cocidos y Refrigerados

Para Nuestro Cliente Valorado de Luby's: Es nuestro orgullo presentarle su orden preparada con cuidado. Esperemos que su cena sea una experiencia agradable. Por favor, refrigere todos los artículos que no están destinados para su uso inmediato tan pronto como sea posible (dentro de dos horas). Se recomienda tener un termómetro a mano.

Pavo Asado Entero, Pavo Ahumado Entero y Pavo Frito

1. Se recomienda calentar en un horno convencional precalentado de 350°F.
2. Retire el pavo de la bolsa y colóquelo en una bandeja para hornear grande forrada de papel de aluminio.
3. Humedezca el pavo con un cuarto de libra de margarina derretida o mantequilla.
4. Coloque el pavo en el horno. Agregue una taza de agua a la bandeja. Calentar el tiempo suficiente para asegurar que la temperatura interna alcance una temperatura de 140°F o más (Tomara aproximadamente 2.5 horas*).
5. Retire el pavo del horno, deje reposar 15 minutos, colóquelo en un plato de servir, corte, y sirva.

Pechuga Entera de Pavo Asado (chico o grande), Jamón Cortado (chico o grande) y Costilla de Primera Calidad

1. Se recomienda calentar en un horno convencional precalentado de 350°F.
2. Deje el pavo, la costilla de primera calidad o el jamón en la bolsa de asar y colóquelo en una bandeja grande para hornear. Abra la bolsa, agregue una taza de agua y ate la bolsa cerrada. Calentar el tiempo suficiente para asegurar que la temperatura interna alcance una temperatura de 140°F o más (tomara aproximadamente 1 hora y media para tamaños chico y 2 horas y media para tamaños grande para alcanzar la temperatura recomendada de 140°F*).
3. Retire cuidadosamente la carne de la bolsa de asar, colóque en un plato de servir, corte, y sirva.

Gravy **Tenga cuidado al manipular el jugo de carne para evitar quemaduras.*

1. Los jugos de carne envasados en papel blanco se pueden calentar en un horno microondas de la siguiente manera: jugo de carne de microondas con tapa puesta durante dos (2) minutos. Retire con cuidado la tapa y revuelva. Reemplace la tapa y agregue un (1) minute al microondas. Repita este proceso en intervalos de un minuto hasta que esté caliente (165°F).
2. Los jugos de carne envasados en espuma de poliestireno deben calentarse en una cacerola. Ponga el jugo de carne en una cacerola hasta que llerva, revolviendo con frecuencia, hasta que se alcance 165°F o más.
3. Los jugos de carne envasados en plástico pueden calentarse en el microondas. Agriete la tapa del envase y coloque en el microondas por dos (2) minutos. Retire cuidadosamente el recipiente del microondas y revuelva. Caliente el recipiente agrietado en el microondas durante (1) minuto. Repita este proceso en intervalos de un minuto hasta que se alcancen los 165°F o superiores.

Platillos de Acompañamiento

1. Coloque cada acompañamiento en una cacerola individual o en un plato apto para microondas. Cubra y revuelva los alimentos frecuentemente mientras son calentados en el microondas. La temperatura de calentamiento de 165°F es ideal para estos alimentos.
2. Los acompañamientos envasados en aluminio pueden calentarse en el horno. Precalentar el horno a 350°F. Coloque el recipiente(s) (con las tapas puestas) en una bandeja para hornear y caliente durante 45 a 60 minutos hasta que se alcancen 165°F o más. Retire cuidadosamente las tapas y sirva. No coloque recipientes de aluminio en microondas.

**Dependiendo del tamaño de su horno (convección/convencional) el tiempo de cocinar puede variar.*

Guía de Temperatura Útil (en grados F)

La calefacción de temperaturas para todos los acompañamientos y jugos de carne - hasta alcanzar la temperatura de 165°F.
La calefacción de temperaturas de todos los pavos, costillas de primera calidad y jamones y alimentos cocidos "calientes" - hasta alcanzar la temperatura de 165°F.
Temperatura de retención para todos los productos fríos - debe ser de 40°F inferior

ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA: 41°F to 135°F. Mantenga las carnes cocinadas, salsas, aderezos y verduras fuera de este rango tanto como sea posible.

[135°F
68°F - 98°F Ambiente de temperaturas, donde las bacterias pueden crecer más rápido
41°F

REFRIGERAR TODOS LOS PASTELES. No recomendamos que consuma alimentos que se hayan mantenido entre 135°F y 41°F durante más de dos horas, ya que esto puede ser peligroso. Le recomendamos que no recaliente ningún artículo más de una vez. Mantenga todos los productos refrigerados a 40°F o menos hasta que se recalienten o consuman.

Revisado 30/10/2019



Instrucciones de Cuidado de Paquetes Calientes

Para Nuestro Cliente Valorado de Luby's: Es nuestro orgullo presentarle su orden preparada con cuidado. Esperamos que su cena sea una experiencia agradable.

Por favor, refrigere todos los artículos que no están destinados para su uso inmediato tan pronto como sea posible (dentro de dos horas). Se recomienda tener un termómetro a mano.

1. REFRIGERE TODOS LOS PASTELES Y CHEESECAKES INMEDIATAMENTE.
2. No recomendamos que consuma alimentos que se hayan mantenido entre 135°F y 41°F durante más de dos horas, ya que esto puede ser peligroso.
3. Le recomendamos que no recaliente ningún artículo más de una vez.
4. Mantenga todos los productos refrigerados a 40°F o menos hasta que se recalienten o consuman.
5. Mantenga los alimentos calientes a 140 °F o más hasta que estén listos para ser consumidos.
6. Lávese siempre bien las manos antes de manipular cualquier alimento.
7. Refrigere las sobras inmediatamente.
8. Deseche las sobras que no se coman ni refrigeran en un plazo de dos horas.
9. Rápidamente (dentro de dos horas) recaliente las sobras refrigeradas a 165°F o mas alto.
10. Mantenga los alimentos protegidos cubriendolos hasta que se coman.

Guía de Temperatura Útil (en grados F)

La calefacción de temperaturas para todos los acompañamientos y jugos de carne - hasta alcanzar la temperatura de 165°F.
La calefacción de temperaturas de todos los pavos, costillas de primera calidad y jamones y alimentos cocidos "calientes" - hasta alcanzar la temperatura de 165°F.
Temperatura de retención para todos los productos fríos - debe ser de 40°F inferior

ZONA DE PELIGRO DE TEMPERATURA: 41°F to 135°F. Mantenga las carnes cocinadas, salsas, aderezos y verduras fuera de este rango tanto como sea posible.

[135°F
68°F - 98°F Ambiente de temperaturas, donde las bacterias pueden crecer más rápido
41°F

REFRIGERAR TODOS LOS PASTELES. No recomendamos que consuma alimentos que se hayan mantenido entre 135°F y 41°F durante más de dos horas, ya que esto puede ser peligroso. Le recomendamos que no recaliente ningún artículo más de una vez. Mantenga todos los productos refrigerados a 40°F o menos hasta que se recalienten o consuman.