

INSTRUCCIONES: Cómo calentar adecuadamente sus comidas



Sándwich con Salchicha de Carne:

- Temperatura del horno - 325°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 18-20 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Sándwich con Pavo y Queso

- Temperatura del horno - 325°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente - 18-20 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Burrito de Carne y Queso:

- Temperatura del horno - 300°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 11-13 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Pizza de Queso en Pan Integral (Opción Vegetariana):

- Temperatura del horno 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 17-19 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Chili Vegano de Tres Tipos de Frijoles:

- Temperatura del horno 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 10 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Burrito de Pollo con Queso

- Temperatura del horno 300°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 11-13 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Filete Salisbury con Salsa:

- Temperatura del horno 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 20-22 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Burrito Vegano (Opción Vegetariana):

- Temperatura del horno 300°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 11-13 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Corn Dog de Carne:

- Temperatura del horno 350°F
- Heating time approximately 10-12 minutes
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Pan de Ajo con Queso (Opción Vegetariana):

- Temperatura del horno 350°F
- Tiempo de calentamiento aproximadamente 8-11 minutos
- Calentar hasta que la temperatura interna alcance 160°F

Para más y futuras instrucciones sobre cómo calentar adecuadamente sus comidas, visite nuestra pagina web: <https://achieve.lausd.net/cafela> y haga clic en la imagen de instrucciones en la galeria.

or visitenos en:

 : @CafeLA_lausd

 : CafeLA_lausd

and

 : Cafe-la Lausd