

Huuskes wegwijzer

Maaltijden regenereren



HUUSKES
Foodcare Specialist

BORDENVOL
TIPS!

Maaltijden regenereren

Het verwarmen van onze producten is een van de belangrijkste stappen voor het serveren van een lekkere maaltijd aan bewoners, cliënten, patiënten en gasten. In deze wegwijzer lees je er alles over.

Veel leesplezier!

In deze wegwijzer lees je onder andere:

- over de belangrijkste stappen bij het regenereren
- het belang van een kerntemperatuurmeter
- alles over gaatjes prikken
- het belang van de indeling van de oven
- tips over veiligheid
- adviezen en instructies per oven- en verpakkingssoort
- de meestgemaakte fouten bij het regenereren

LEES
VERDER



Gebruik een Kerntemperatuurmeter!

Het verwarmen van maaltijden en gerechten vergt zorgvuldigheid. Er zijn veel factoren van belang voor het eindresultaat. Neem het verschil in hoeveelheid, verpakkingsoort, compactheid en productsoort. Een andere belangrijke factor is welk merk en soort oven je hebt.

Producten dienen een temperatuur van ten minste 75°C te hebben en mogen niet warmer worden dan 85°C. Hierdoor behoud je de kwaliteit en consistentie en daarom vinden we bij Huuskes dat een kerntemperatuurmeter onmisbaar is bij het regeneratieproces.



Zo **gebruik** je de kerntemperatuurmeter en haal je het **beste resultaat**:

- 1** | Stel de kerntemperatuurmeter in op 75°C.
- 2** | Bepaal wat het meest compacte product is dat je gaat verwarmen. Zo is stampot een compact product en is bloemkool een luchtig product.
- 3** | Plaats de punt in het midden (de kern) van het meest compacte product dat je gaat verwarmen.
- 4** | Geeft de meter een kerntemperatuur van 75°C graden aan? Dan is je gerecht klaar perfect op temperatuur!



Heb je (nog) geen kerntemperatuurmeter?

Maak dan gebruik van de instructies per oven en productgroep die we verderop in dit document vermelden. Deze instructies zijn algemene richtlijnen en dienen als advies en ter indicatie.

Ben je van plan om een kerntemperatuurmeter aan te schaffen?

vraag onze **projectmanagers** om advies

6

De basistips

Voor het regenereren van maaltijden en gerechten met combi-ovens, heteluchtoven of contactwarmte.

Gaatjes prikken Doe je zo!



TIP:
Gebruik geen vork, maar een satéprikker of de punt van een temperatuurmeter om een gaatje te prikken.

Het doel van gaatjes prikken in verpakkingen is om vocht af te voeren. Meestal is één gaatje in de folie voldoende per gerecht.

Meer gaatjes prikken is niet nodig, want dan loop je het risico op uitdroging. Daarbij is het belangrijk om het gaatje in de **hoek** van de verpakking te prikken en niet boven de kern van het product, want dan loopt het vocht via het gaatje in het product.

Niet in iedere maaltijd is een gaatje nodig, terwijl in grootverpakkingen juist twee gaatjes nodig zijn. Daarom een handig lijstje:

Grootverpakking	2 gaatjes per verpakking
Groepsverpakking	1 gaatje per verpakking
Individueel (2-/3-vaks)	1 gaatje per component
Petit Chef	geén gaatjes prikken
Sousvideverpakking	geén gaatjes prikken
Verpakkingen GG/GM	geén gaatjes prikken



Houd de oven schoon

Zorg ervoor dat de oven altijd schoon is. Een schone oven is belangrijk bij het regenereren van maaltijden en gerechten.

Niet alleen voor de hygiëne, maar ook voor de kwaliteit van de producten.

Let op de indeling!

Ga je verschillende gerechten regenereren? Let dan goed op de indeling!

Bovenin de heteluchtoven en combi-oven is het warmer dan onderin. Plaats daarom compacte producten (zoals aardappelpuree) bovenin en luchtige producten (zoals broccoli) onderin. Zo wordt de warmte gelijkmatig verdeeld over de verschillende soorten producten.

3



Goed resultaat?

Plaats de kerntemperatuurmeter in het meest compacte product. Wanneer deze op 75°C is, weet je zeker dat alle producten warm genoeg zijn.

Perfect resultaat?

Plaats de kerntemperatuurmeter in het meest compacte product. Wanneer deze op 75°C is, haal je de thermometer eruit en plaats je die in het volgende meest compacte product. Dit herhaal je tot en met het minst compacte product.



**VEILIGHEID
VOOROP!**



Tip van onze specialist

“Let goed op je eigen veiligheid tijdens het regenereren. Zorg dat je een ovenhandschoen paraat hebt, want de verpakkingen zijn heet als je ze uit de oven haalt. Daarnaast kun je grootverpakkingen het best in de lengte in de oven zetten, want dan haal je ze er gemakkelijker uit en verklein je de kans op brandwonden.”

Eric Vermaas, Projectmanager bij Huuskes



Gebakken, gepaneerd of gefrituurd?

Verwijder het folie!

Bij gebakken, gepaneerde of gefrituurde producten, zoals een lekker-bekje of een schnitzel, is het belangrijk dat je het folie verwijderd. Doe je dit niet, dan wordt de krokante laag om het product zacht en minder smakelijk. Gebruik bij voorkeur een bakplaat en verspreid de producten indien mogelijk dakpansgewijs en verwarm deze zonder stoom.

Roer gerechten goed door!

Roer eenpansgerechten, zoals hachee, bami of stamppotten goed door na het regenereren.

Hierdoor zorg je dat de structuur en de warmte gelijkmatig worden verdeeld over het product.



Zo houd je maaltijden warm!

Ben je klaar met het regenereren, maar is het nog geen etenstijd? Geen nood!

Wanneer je de oven instelt op 80°C kun je de maaltijd zeker een half uur warmhouden.

Instructies

Regenereren in een combi-oven

Groot- en groepsverpakkingen, individuele (2-/3 vaks)maaltijden, sousvide verpakkingen en verpakkingen voor gemalen en glad gebonden gerechten.

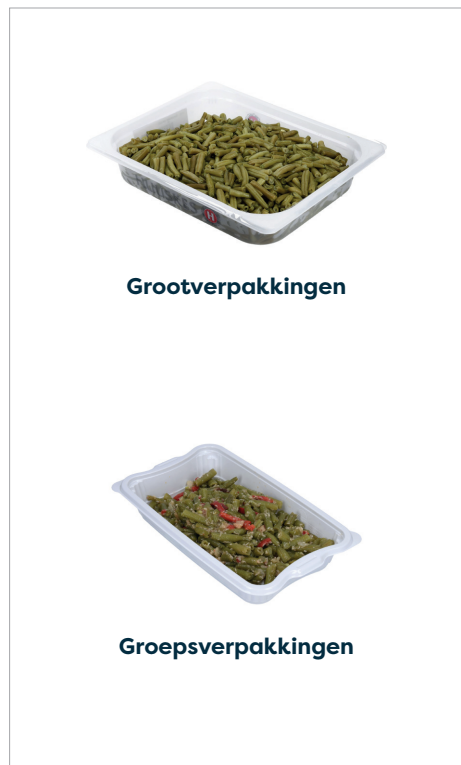


Groot- en groepsverpakkingen

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor tot 110°C. Ga je gebakken aardappelen of gepaneerde vlees- en/of visproducten regenereren? Verwarm de oven dan voor tot 170°C.
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie bij groepsverpakkingen en bij grootverpakkingen één gaatje in twee hoeken (schuin tegenover elkaar).
- 3 Plaats de verpakking in de combi-oven.
- 4 Stel de tijd en temperatuur in; in de tabel hieronder vind je het advies per productgroep.
- 5 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het product en stel daarna de meter in op 75°C.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Roer het product (indien mogelijk) door voor het serveren.
- 8 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.

Check altijd de temperatuur van de gerechten!



Instellingen per productgroep (advies):

Soort gerecht	Grootverpakking *	Groepsverpakking *	Bijzonderheden
Aardappelen (gekookt/puree) Groente (naturel/à la crème) Vlees (ongepaneerd/samengesteld) Soepen, jus en sauzen Eenpansgerechten (stampot/nasi)	50 min. / 110°C / 50% vocht	45 min. / 110°C / 50% vocht	Aardappelpuree en stampotten op een zo hoog mogelijke plek in de oven zetten
Aardappelen (gebakken/gefrituurd) Vlees of vis (gepaneerd/gefrituurd)	10 min. / 170°C / geen vocht	45 min. / 110°C / geen vocht	! Hoog in de oven op een bakplaat, want bij 170°C smelt de verpakking
Vis (gestoofd)	35 min. / 110°C / 50% vocht	30 min. / 110°C / 50% vocht	

* De instellingen zijn gebaseerd op de grootste varianten grootverpakkingen (2 kg) en groepsverpakkingen (6 persoons). Houd bij kleinere varianten een verkorte tijdsinstelling aan en controleer gedurende het proces de temperatuur.

Deze instructies zijn algemene richtlijnen en dienen als advies en ter indicatie. De exacte instellingen kunnen verschillen per type oven.

Regenereren in een combi-oven



2/3-vaksmaaltijd



Maaltijd op rond bord



Maaltijd op porselein



Fresh & Freeze (diepvries)

Individuele (2-/3 vaks)maaltijden

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor. Gebruik hiervoor de instellingen uit onderstaande tabel.
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie boven ieder component (dus 3 gaatjes in totaal bij een 3-vaksmaaltijd en 2 gaatjes in totaal bij een 2-vaksmaaltijd).
- 3 Plaats de verpakking in de combi-oven.
- 4 Zet de oven op 50% vocht om voldoende stoom toe te voegen.
- 5 Verwarm de maaltijd volgens de instellingen uit onderstaande tabel.
- 6 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het meest compacte component van de maaltijd. Stel deze in op 75°C.
- 7 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 8 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.
- 9 Alleen voor Fresh & Freeze (torusverpakkingen): plaats na het verwarmen de maaltijd op het bord en trek aan het plastic lipje aan de onderkant om de bodem te verwijderen. Til nu de verpakking op en je bent klaar.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Instellingen per verpakkingsvariant (advies):

Soort verpakking	Voorverwarmen	Tijd / temperatuur / vocht	Bijzonderheden
2/3-vaksmaaltijd	110°C	45 min. / 110°C / 50% vocht	30 seconden laten nagaren
Maaltijd op rond bord	110°C	45 min. / 110°C / 50% vocht	30 seconden laten nagaren
Maaltijd op porselein (geseald op bord)	140°C	50 min. / 110°C / 50% vocht	
Fresh & Freeze (diepvries/torus)	140°C	50 min. / 110°C / 50% vocht	bevroren regenereren op een rooster met een bakplaat er onder (vanwege het lekken)

Verpakkingen voor GM/GG

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor tot 140°C (advies).
- 2 Open de verpakking (voor het verwarmen) en portioneer de inhoud op een bord.
- 3 Plaats een deksel op het bord.
- 4 Verwarm de maaltijd op 110°C met 50% stoom gedurende 45 minuten (advies).
- 5 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 6 Roer producten goed door voor het serveren.



**Verpakkingen
voor gemalen- en
glad gebonden voeding**

Regenereren in een **combi-oven**



Sousvide maaltijdcomponent



Sousvide grootverpakking



Sousvide dieetcomponent (diepvries)

Sousvide-verpakkingen

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor. Gebruik hiervoor de instellingen uit onderstaande tabel.
- 2 Plaats de verpakking op een rek in de combi-stoomoven. Je hoeft hier **géén** gaatjes in te prikken.
- 3 Zet de oven op 50% vocht om voldoende stoom toe te voegen.
- 4 Verwarm de maaltijd volgens de instellingen uit onderstaande tabel.
- 5 Plaats de kerntemperatuurmeter van bovenaf in de kern van het product en stel deze in op 75°C. Laat de meter zitten totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Pas op dat je niet door de onderkant prikt, want dan gaat de verpakking lekken.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng dan het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Instellingen per verpakkingsvariant (advies):

Soort verpakking	Voorverwarmen	Tijd / temperatuur / vocht	Bijzonderheden
Sousvide maaltijdcomponent	100°C	30 min. / 90°C / 50% vocht	
Sousvide grootverpakking	100°C	30 min. / 90°C / 50% vocht	
Sousvide dieetcomponenten (diepvries)	110°C	50 min. / 90°C / 50% vocht	bevroren regenereren

Instructies

Regenereren in een heteluchtoven

Groot- en groepsverpakkingen, individuele (2-/3 vaks)maaltijden, sousvide verpakkingen en verpakkingen voor gemalen en glad gebonden gerechten.



Groot- en groepsverpakkingen

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor tot 110°C. Ga je gebakken aardappelen of gepaneerde vlees- en/of visproducten regenereren? Verwarm de oven dan voor tot 170°C.
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie bij groepsverpakkingen en bij grootverpakkingen één gaatje in twee hoeken (schuin tegenover elkaar).
- 3 Plaats de verpakking in heteluchtoven.
- 4 Stel de tijd en temperatuur in; in de tabel hieronder vind je het advies per productgroep.
- 5 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het product en stel de meter daarna in op 75°C.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Roer het product (indien mogelijk) door voor het serveren.
- 8 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.



Grootverpakkingen



Groepsverpakkingen

Instellingen per productgroep (advies):

Soort gerecht	Grootverpakking *	Groepsverpakking *	Bijzonderheden
Aardappelen (gekookt)			
Groente (naturel/à la crème)			
Vlees (ongepaneerd/samengesteld)	60 min. / 110°C	50 min. / 110°C	
Soepen, jus en sauzen			
Nasi en bami			
Aardappelpuree en stampot	60 min. / 110°C	55 min. / 110°C	
Aardappelen (gebakken/gefrituurd)	10 min. / 170°C	10 min. / 170°C	! Hoog in de oven op een bakplaat, want bij 170°C smelt de verpakking
Vlees of vis (gepaneerd/gefrituurd)			
Vis (gestoofd)	60 min. / 110°C	35 min. / 110°C	

* De instellingen zijn gebaseerd op de grootste varianten grootverpakkingen (2 kg) en groepsverpakkingen (6 persoons). Houd bij kleinere varianten een verkorte tijdsinstelling aan en controleer gedurende het proces de temperatuur.

Check altijd de
temperatuur van
de gerechten!

Deze instructies zijn algemene richtlijnen en dienen als advies en ter indicatie. De exacte instellingen kunnen verschillen per type oven.

Regenereren in een heteluchtoven



2/3-vaksmaaltijd



Maaltijd op rond bord



Maaltijd op porselein



Fresh & Freeze (diepvries)

Individuele (2-/3 vaks)maaltijden

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor. Gebruik hiervoor de instellingen uit onderstaande tabel.
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie boven ieder component (dus 3 gaatjes in totaal bij een 3-vaksmaaltijd en 2 gaatjes in totaal bij een 2-vaksmaaltijd).
- 3 Plaats de verpakking in de heteluchtoven.
- 4 Verwarm de maaltijd volgens de instellingen uit onderstaande tabel.
- 5 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het meest compacte component van de maaltijd. Stel deze in op 75°C.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Laat de maaltijd nog 30 seconden nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig verspreidt.
- 8 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.
- 9 Alleen voor Fresh & Freeze (torusverpakkingen): plaats na het verwarmen de maaltijd op het bord en trek aan het plastic lipje aan de onderkant om de bodem te verwijderen. Til nu de verpakking op en je bent klaar.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Instellingen per verpakkingsvariant (advies):

Soort verpakking	Voorverwarmen	Tijd / temperatuur	Bijzonderheden
2/3-vaksmaaltijd	140°C	45 min. / 110°C	
Maaltijd op rond bord	140°C	45 min. / 110°C	
Maaltijd op porselein (geseald op bord)	170°C	25 min. / 150°C	
Fresh & Freeze (diepvries/torus)	140°C	50 min. / 110°C	bevroren regenereren op een rooster met een bakplaat er onder (vanwege het lekken)

Petit Chef mini-maaltijden

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor tot 110°C (advies).
- 2 Verwijder de kartonnen verpakking; laat de deksel er wel op zitten!
- 3 Plaats de mini-maaltijd in de heteluchtoven.
- 4 Verwarm de maaltijd op 110°C, gedurende 45 minuten (advies).
- 5 Controleer na afloop de temperatuur van het product met een temperatuurmeter.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.



Petit Chef



Regenereren in een heteluchtoven



Sousvide maaltijdcomponent



Sousvide grootverpakking



Sousvide dieetcomponent (diepvries)

Sousvide-verpakkingen

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor. Gebruik hiervoor de instellingen uit onderstaande tabel.
- 2 Plaats de verpakking op een rek in de heteluchtoven. Je hoeft hier **géén** gaatjes in te prikken.
- 3 Verwarm de maaltijd volgens de instellingen uit onderstaande tabel.
- 4 Plaats de kerntemperatuurmeter van bovenaf in de kern van het product en stel deze in op 75°C. Laat de meter zitten totdat de gewenste temperatuur is bereikt. Pas op dat je niet door de onderkant prikt, want dan gaat de verpakking lekken.
- 5 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 6 Pas op! De verpakkingen worden heet. Gebruik bijvoorbeeld een theedoek of ovenhandschoen om het product uit de oven te halen.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Instellingen per verpakkingsvariant (advies):

Soort verpakking	Voorverwarmen	Tijd / temperatuur	Bijzonderheden
Sousvide individueel (maaltijdcomponent)	100°C	20 min. / 90°C	
Sousvide grootverpakking	100°C	30 min. / 90°C	
Sousvide dieetcomponenten (diepvries)	110°C	55 min. / 90°C	bevroren regenereren

Verpakkingen voor GM en GG

Stappenplan:

- 1 Verwarm de oven voor tot 140°C (advies).
- 2 Open de verpakking (voor het verwarmen) en portioneer de inhoud op een bord.
- 3 Plaats een deksel op het bord.
- 4 Verwarm de maaltijd op 110°C gedurende 45 minuten (advies).
- 5 Controleer na afloop de temperatuur van het product met een temperatuurmeter.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.



Verpakkingen
voor gemalen- en
glad gebonden voeding

Instructies

Regenereren met contactwarmte

Groot- en groepsverpakkingen, individuele (2-/3 vaks)maaltijden, sousvide verpakkingen en verpakkingen voor gemalen en glad gebonden gerechten.



Groot- en groepsverpakkingen

Stappenplan:

- 1 Stel de tijd en temperatuur in op het gewenste programma (gebruik hiervoor de adviezen uit de onderstaande tabel).
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie bij groepsverpakkingen en bij grootverpakkingen één gaatje in twee hoeken (schuin tegenover elkaar).
- 3 Plaats de verpakking in de contactwarmte-oven.
- 4 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het product en stel de meter daarna in op 75°C.
- 5 Na het signaal 'klaar' van de contactwarmte-oven laat je deze nog 5 minuten gesloten om de optimale temperatuur te bereiken.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Roer het product (indien mogelijk) door voor het serveren.
- 8 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.



Grootverpakkingen



Groepsverpakkingen

Instellingen per productgroep (advies):

Soort gerecht	Grootverpakking *	Groepsverpakking *	Bijzonderheden
Aardappelen (gekookt)			
Groente (naturel/à la crème)			
Vlees (ongepaneerd/samengesteld)	50 min. / 110°C	45 min. / 110°C	
Soepen, jus en sauzen			
Nasi en bami			
Aardappelpuree en stampot	50 min. / 110°C	45 min. / 110°C	Zo hoog mogelijk in de oven
Aardappelen (gebakken/gefrituurd)	50 min. / 110°C	45 min. / 110°C	Zonder folie hoog in de oven en bij voorkeur op een bakplaat
Vlees of vis (gepaneerd/gefrituurd)			
Vis (gestoofd)	50 min. / 110°C	45 min. / 110°C	

* De instellingen zijn gebaseerd op de grootste varianten grootverpakkingen (2 kg) en groepsverpakkingen (6 persoons). Houd bij kleinere varianten een verkorte tijdsinstelling aan en controleer gedurende het proces de temperatuur.

Check altijd de
temperatuur van
de gerechten!

Deze instructies zijn algemene richtlijnen en dienen als advies en ter indicatie. De exacte instellingen kunnen verschillen per type oven.

Regenereren met contactwarmte



2/3-vaksmaltijd



Maaltijd op rond bord



Maaltijd op porselein



Fresh & Freeze (diepvries)

Individuele maaltijden

Stappenplan:

- 1 Stel de contactwarmte-oven in op het gewenste programma (zie onderstaande tabel voor het advies per verpakking).
- 2 Prik één gaatje in de hoek van de folie boven ieder component (dus 3 gaatjes in totaal bij een 3-vaksmaltijd en 2 gaatjes in totaal bij een 2-vaksmaltijd).
- 3 Plaats de verpakking in de contactwarmte-oven.
- 4 Plaats de kerntemperatuurmeter in de kern van het meest compacte component van de maaltijd. Stel deze in op 75°C.
- 5 Na het signaal 'klaar' van de contactwarmte-oven laat je deze nog 5 minuten gesloten om de optimale temperatuur te bereiken.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.
- 8 Alleen voor Fresh & Freeze (torusverpakkingen): plaats na het verwarmen de maaltijd op het bord en trek aan het plastic lipje aan de onderkant om de bodem te verwijderen. Til nu de verpakking op en je bent klaar.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Instellingen per verpakkingsvariant (advies):

Soort verpakking	Tijd	Temperatuur	Bijzonderheden
2/3-vaksmaltijd	45 min.	110°C	
Maaltijd op rond bord	45 min.	110°C	
Maaltijd op porselein (geseald op bord)	50 min.	150°C	
Fresh & Freeze (diepvries/torus)	50 min.	115°C	bevroren regenereren

Regenereren met **contactwarmte**



Sousvide maaltijdcomponent



Sousvide grootverpakking



Sousvide dieetcomponent (diepvries)

Sousvide-verpakkingen

Stappenplan:

- 1 Open de verpakking en plaats de gerechten op een bord.
- 2 Plaats een deksel over het bord.
- 3 Stel de contactwarmte-oven in op het gewenste programma (advies: 110°C gedurende 50 minuten).
- 4 Plaats het bord in de contactwarmte-oven en start het programma.
- 5 Na het signaal 'klaar' van de contactwarmte-oven laat je deze nog 5 minuten gesloten om de optimale temperatuur te bereiken.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.
- 7 Pas op! De verpakkingen worden heet, dus gebruik een ovenhandschoen.

Check altijd de
temperatuur van
de maaltijd!

Verpakkingen voor GM en GG

Stappenplan:

- 1 Open de verpakking (voor het verwarmen) en portioneer de inhoud op een bord.
- 2 Plaats een deksel over het bord.
- 3 Stel de contactwarmte-oven in op 110°C gedurende 50 minuten (advies).
- 4 Plaats de maaltijd in de oven en start het programma.
- 5 Controleer na afloop de temperatuur van het product met een temperatuurmeter.
- 6 Het product is gereed wanneer de temperatuur min. 75°C is en max. 85°C is. Is de temperatuur te laag? Verleng het proces met ca. 5 min. en check opnieuw.



**Verpakkingen
voor gemalen- en
glad gebonden voeding**

Veelvoorkomende fouten

en hoe voorkom je ze?

1. Te lang in de oven

De meestgemaakte fout is dat producten te lang worden geregenereerd. Hierdoor worden producten te gaar en verliezen ze kwaliteit als het gaat om smaak, uitstraling en consistentie. Gebruik daarom een kerntemperatuurmeter of houd je aan de adviezen, zodat je het product op precies het juiste moment uit de oven haalt.

2. Te koud regenereren

Maaltijden en gerechten te koud regenereren zorgt ervoor dat ze kwaliteit verliezen en niet smakelijk zijn om te eten. Ze worden dan namelijk van buiten wel warm, maar blijven van binnen koud. Meet daarom altijd de temperatuur na het regenereren.

3. Te warm regenereren

Wanneer je een te hoge ingestelde temperatuur hanteert zijn maaltijden en gerechten niet smakelijk om te eten. Zo verliezen ze smaak en uitstraling. Meet daarom altijd de temperatuur van na het regenereren.



Elke dag met zorg bereid

Heb je nog vragen?

Neem dan contact op met jouw
accountmanager of de klantenservice
van Huuskes.

Wij helpen je graag!



HUUSKES

Foodcare Specialist

www.huuskes.nl | 088 - 3836000