

Chalet Lenk @Home

Wie funktioniert das Regenerieren der Speisen

Sie benötigen:

- Einen grossen Topf, geeignet ist ein Kochtopf mit ca. 3-5 Liter Fassungsvermögen.
- Haben Sie viele Beutel zum Erwärmen, empfiehlt es sich einen zweiten Topf zu nehmen.
- Verfügen Sie über einen Kombi-Dämpfer: können Sie die Beutel auch darin aufwärmen. Stellen Sie das Dampf-Programm ein, auf 97 Grad Celsius und erwärmen sie bequem die Speisen im Kombidämpfer.

Erster Schritt:

- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser und lassen Sie es aufkochen.
- Sobald das Wasser kocht, sind Sie bereit für das Aufwärmen.

Wichtig: Die Beutel nicht vor dem Aufwärmen aufzuschneiden.

Zweiter Schritt:

- Geben Sie die Beutel in das siedende Wasser und lassen Sie diese für die auf dem Beutel angegebene Zeit im heissen Wasserbad.

Dritter Schritt:

- Nehmen Sie die Beutel mit den heissen Gerichten aus dem siedenden Wasser.
- Hinweis: Die Beutel sind **heiss wir empfehlen diese mit einem Tuch anzufassen**.
- Schneiden Sie mit einem Messer oder einer Schere den Beutel auf.
- Mit einer Gabel oder einem Löffel können Sie die Speisen gut aus dem Beutel entnehmen und auf einem Teller anrichten.

Vierter Schritt:

- Ihre Arbeit ist getan.
- Nun heisst es geniessen!
- Das Chalet Lenk Team wünscht ihnen einen guten Appetit

Hinweis zum Topf: Das heisse Wasser ausschütten den Topf mit einem Geschirrtuch trocknen und wegräumen.

Alle Lebensmittel sind sorgfältig hergestellt und entsprechen den hohen hygienischen Anforderungen der Gastronomie. Die Kühlkette darf nicht unterbrochen werden. bei Kühlschranktemperatur bis zu 3 Tage (ab Abholdatum) haltbar.