



وجبات الإجازة الشتوية

تسعدُ مواقع الوجبات التابعة لمنطقة JCPS التعليمية بتقديم وجبات سائبة للإجازة الشتوية. تشمل العبوات أطعمة الإفطار المكونة من الحبوب والعصير والوجبات الخفيفة المصنوعة من الحبوب الكاملة. وتحتوي وجبات الغداء على حصص غذائية عديدة من يخنة اللحم بالفلفل الحار المحلية الصنع، وكرواسون الديك الرومي، وشريحة دجاج مقرمشة، ولب عباد الشمس، والزبيب. وبالإضافة إلى ذلك، يتم تقديم 10 كوارتات من الحليب الذي يُحفظ خارج الثلاجة وكيس به 5 أرطال من شرائح الفراولة المجمدة. كما يتم تقديم مجموعة متنوعة من المنتجات الطازجة.

أوردنا في الجهة الخلفية من هذا المنشور تعليمات التسخين وإرشادات التخزين والسلامة الغذائية. فيرجى التأكد من قراءتها بعناية لضمان الحصول على أفضل جودة.

اقتراحات للوصفات الغذائية:

دجاج البارميغانا

قبل تسخين شريحة الدجاج، ضع عليها ربع كوب من صلصة الاسباجيتي وبعضاً من جبنة الموزاريلا. وقدمها كما هي على كعكة أو مع بعض المعكرونة. فيا له من مذاق لذيذ!

يخنة اللحم بالفلفل الحار

إن يخنة اللحم بالفلفل الحار المحلية الصنع لذيذة بمفردها، ولكن إذا كنت ترغب في تجربة أفكار أخرى، جرّب ما يلي:

- أضف إليها بعض المعكرونة
- غطّها بالجبن المبشور والقشدة الحامضة
- اصنع منها طبق ناتشوز بالفلفل الحار

شرائح الفراولة المجمدة

- استخدمها لتزيين البان كيك/الوافل
- اصنع منها الأيس كريم (يفضل استخدام الحليب أيضاً!)
- اخلطها مع الموز والفراولة والحليب لعمل عصير.
- استمتع بها كما هي!




شاركنا أفكار/صور وجباتك!



تعليمات لفطيرة بيرجر الدجاج:

إلى الميكروويف، من حالة الإذابة:




1. أخرج المنتج من العبوة وضعه في طبق.
2. ضعه في الميكروويف على درجة عالية لمدة 45 ثانية.
3. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
4. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، فاستمر في إعادة التسخين على درجة الحرارة العالية لمدة تتراوح من 15 إلى 20 ثانية لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
5. أخرج المنتج من الميكروويف، واتركه لمدة دقيقة قبل تناوله.
6. تناول المنتج في غضون ساعتين.
*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.



تعليمات تسخين وجبات الإجازة الشتوية

- إنه لمن دواعي سرورنا أن نتمكن من توفير وجبات الطعام للإجازة الشتوية. يُرجى اتباع إرشادات الأمان وتعليمات التسخين هذه.
- يتم طهي الطعام مسبقاً من قبل الشركة المصنّعة ولكن يُفترض إعادة تسخينه مرة أخرى للحصول على أفضل جودة.
 - نظراً لاختلاف نوع المنتجات وتفاوت طاقات أجهزة الميكروويف والأفران، فإن جميع أوقات الطهي تقريبية وقد تحتاج إلى تعديل.
 - تحذير: سيكون المنتج ساخناً عند إخراجها من الميكروويف أو الفرن. يجب إخراج الطعام من العبوة قبل إعادة تسخينه.

إلى الفرن، من حالة الإذابة:



1. أخرج المنتج من العبوة وضعه على صينية الطهي.
2. سخّن الفرن إلى 325 درجة فهرنهايت.
3. ضع لوح الطهي على الرف المركزي، واترك المنتج عليه لمدة 10-15 دقيقة.
4. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
5. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، استمر في الطهي في الفرن، وتحقق منه كل 5-10 دقائق لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
6. أخرج المنتج من الفرن واتركه لمدة تتراوح من دقيقتين إلى 5 دقائق قبل تناوله.
7. تناول المنتج في غضون ساعتين.
*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.


ملاحظات للأطعمة الأخرى:

- احفظ الفراولة مجمدة في الثلاجة لحين استخدامها.
- لا حاجة لتبريد الأصناف التي تُحفظ على الرف (مثل الزبيب، والتفاح، وأطعمة الإفطار، والمقرمشات، والحبوب، وكورنات الحليب).
- تُحفظ كورنات الحليب خارج الثلاجة، ولكن بمجرد فتحها، يجب حفظها في الثلاجة.
- يجب تناول الأطعمة قبل "تاريخ الصلاحية" المدوّن على المنتج.



تعليمات ليخنة اللحم بالفلفل الحار:

على الموقد، من حالة الإذابة:



1. أخرج المنتج من العبوة وضعه في وعاء صلصة.
2. أضف ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من الماء لكل حصة طعام، (ربع كوب للكيس الكامل).
3. يطهى على درجة حرارة متوسطة لمدة 10-5 دقائق، مع التحريك من حين لآخر.
4. يكون المنتج جاهزاً للتناول عند الوصول إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت.
5. إذا لم يصل المنتج إلى درجة حرارة داخلية لا تقل عن 165 درجة فهرنهايت، استمر في الطهي، وتحقق منه كل دقيقتين إلى 5 دقائق لحين الوصول إلى الحد الأدنى لدرجة الحرارة الداخلية البالغ 165 درجة فهرنهايت.
6. قسم المنتج في أوعية واتركه لمدة تتراوح من دقيقتين إلى 5 دقائق قبل تناوله.
7. تناول المنتج في غضون ساعتين.
*تنبيه: سيكون المنتج ساخناً. فتناوله بحذر.

- يجب حفظ جميع الأطعمة التي تتطلب تبريداً عند درجة حرارة 41 درجة فهرنهايت أو أقل. ويجب تبريدها خلال ساعتين من استلامها. كما يجب تخزينها في الثلاجة لمدة لا تزيد عن 5 أيام أو حسب التاريخ المطبوع على العبوة.