

КАК ПРИГОТОВИТЬ СЫРНИКИ



Из заморозки:

Творожные сырники

Вариант 1: разогреть в микроволновой печи 2-3 минуты на средней мощности

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 12-14 минут

Нежные сырники

Вариант 1: поставить в микроволновую печь на 1 минуту, перевернуть, поставить еще на 50 секунд.

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 10-12 минут

Тофники

Вариант 1: разогреть в микроволновой печи 2-3 минуты на средней мощности

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 12-14 минут

Из холодильника:

Творожные сырники

Вариант 1: разогреть в микроволновой печи 1-2 минуты на средней мощности

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 8-10 минут

Нежные сырники

Вариант 1: поставить в микроволновую печь на 30 секунд, перевернуть, поставить еще на 30 секунд.

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 8-10 минут

Тофники

Вариант 1: разогреть в микроволновой печи 1-2 минуты на средней мощности

Вариант 2: разогреть в конвекционной печи при 160 градусах 8-10 минут

Внимание!

Так как микроволновая печь имеет разные степени регулирования, советуем производить все операции на средней мощности. Не перегревайте продукцию, так как в ней натуральный творог и он расплывется от сильного перегрева.



КАК ВЫПЕКАТЬ КРУАССАНЫ

Круассаны поставляются замороженными. Продукт требуется прогреть в печи с паром в течение 5 -7 минут при 160 градусах. Если нет пара, можно поставить в печь металлическую емкость с водой.

КАК ПРИГОТОВИТЬ ХАШБРАУН

Хашбрауны поставляются замороженными. Продукт необходимо разогреть на гриле, сковороде или запечь в духовке в течение нескольких минут.