

Cooking Instructions for Holiday Meal

Roasted Turkey: Thaw turkey roast under refrigeration for 24-48 hours. Place the turkey roasts with the slices shingled into a baking pan with sides. Pour two cups of water or gravy onto slices and cover with foil. Bake at 350°F for approximately 40-50 minutes, to an internal temperature of 160°F for 15 seconds.

Cornbread Dressing: Preheat oven to 400°F. Remove lid. Place frozen tray on center rack of oven, and bake for 35 minutes. Remove from oven and stir product thoroughly. Bake for approximately 15 additional minutes to an internal temperatura of 165°F. Let cool 5-10 minutes before serving.

Roasted Apples: Bake apples at 350°F for 14-20 minutes in a single layer on a greased sheet pan until heated through.

Instrucciones de cocina para los días de fiesta

Pavo asado: Descongele las rodajas de pechuga de pavo bajo refrigeración de 24-48 horas. Ponga las rodajas de pavo en un sartén para hornear que tenga lados. Vierta dos tazas de agua o de salsa preparada (gravy). Hornéelas a una temperatura de 350°F por 40-50 minutos hasta que la temperatura interna alcance los 160°F.

Aderezo de pan de maíz: Precaliente el horno a 400°F. Coloque la bandeja congelada en el bastidor central del horno con la tapa puesta. Hornee por aproximadamente 35 minutos. Remueva cuidadosamente la tapa, revuelva muy bien el producto. Hornéelo por otros 15 minutos a una temperatura interna de 165°F. Déjelo enfriar por unos 5-10 minutos antes de servirlo.

Manzanas asadas: Hornee las manzanas a 350°F por 14-20 minutos en una sola capa en una bandeja con hoja engrasada hasta que se caliente a través de ella.

Cooking Instructions for Holiday Meal

Roasted Turkey: Thaw turkey roast under refrigeration for 24-48 hours. Place the turkey roasts with the slices shingled into a baking pan with sides. Pour two cups of water or gravy onto slices and cover with foil. Bake at 350°F for approximately 40-50 minutes, to an internal temperature of 160°F for 15 seconds.

Cornbread Dressing: Preheat oven to 400°F. Remove lid. Place frozen tray on center rack of oven, and bake for 35 minutes. Remove from oven and stir product thoroughly. Bake for approximately 15 additional minutes to an internal temperatura of 165°F. Let cool 5-10 minutes before serving.

Roasted Apples: Bake apples at 350°F for 14-20 minutes in a single layer on a greased sheet pan until heated through.

Instrucciones de cocina para los días de fiesta

Pavo asado: Descongele las rodajas de pechuga de pavo bajo refrigeración de 24-48 horas. Ponga las rodajas de pavo en un sartén para hornear que tenga lados. Vierta dos tazas de agua o de salsa preparada (gravy). Hornéelas a una temperatura de 350°F por 40-50 minutos hasta que la temperatura interna alcance los 160°F.

Aderezo de pan de maíz: Precaliente el horno a 400°F. Coloque la bandeja congelada en el bastidor central del horno con la tapa puesta. Hornee por aproximadamente 35 minutos. Remueva cuidadosamente la tapa, revuelva muy bien el producto. Hornéelo por otros 15 minutos a una temperatura interna de 165°F. Déjelo enfriar por unos 5-10 minutos antes de servirlo.

Manzanas asadas: Hornee las manzanas a 350°F por 14-20 minutos en una sola capa en una bandeja con hoja engrasada hasta que se caliente a través de ella.