

# Marie Callender's

Restaurant & Bakery

## Take-Home Holiday Feasts\*

### Heating Instructions

#### Turkey Breast Feast

#### Ham Feast

#### The Ultimate Whole Turkey Feast

#### Ham & Turkey Breast Feast

#### The Ultimate Whole Turkey & Ham Feast

#### Hassle-Free Sides

\*All Feasts require 3 hours re-heating.

Please read through all heating instructions prior to re-heating your Feast.

#### FOOD SAFETY GUIDELINES

- Keep all packaged food refrigerated until ready to prepare. Avoid leaving packaged food out at room temperature.
- Before handling any food products, always wash your hands thoroughly with hot water and soap, dry hands with a clean paper towel.
- When reheating food products, heat to the recommended internal heating temperatures by using an approved food thermometer. Any leftover food should immediately be placed in clean sealable food containers and placed in the refrigerator.
- Cornbread and any double crust pies should be stored at room temperature until ready to serve. Pumpkin or cream pie must be refrigerated until ready to serve.

#### IMPORTANTE

- Todos los alimentos en nuestro "festines completos" toman aproximadamente 3 horas para calentarse.
- En la parte de abajo se indica los tiempos aproximados (🕒) de calentamiento de cada platillo.
- Por favor utilice estos tiempos para coordinar la preparación de su "festín completo".

#### PECHUGA O PAVO ENTERO – Caliente el horno a 325°F.

##### PARA CALENTAR EL PAVO ENTERO EN HORNO REGULAR:

1. Remueva el pavo de su envoltura. No caliente el pavo en la bolsa de empaque; no remueva el seguro ya que este mantiene las piernas aseguradas durante el calentamiento.
2. Coloque el pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de hondo. Cubra la pechuga y las piernas del pavo ligeramente con aluminio para evitar se dore rápidamente. Caliente en el horno por aproximadamente 2 ¼ horas o hasta que la temperatura haya alcanzado 140°F cuando se revise en la parte mas gruesa del muslo y sin tocar el hueso utilizando un termómetro aprobado para alimentos.
3. Remueva el pavo del horno, rebane y sirva inmediatamente. 🕒

**NOTA:** Evite calentar el relleno en la cavidad del pavo. 2:15

##### HORNO REGULAR PARA PECHUGA DE PAVO:

1. Remueva la pechuga de pavo de su envoltura.
2. Coloque la pechuga de pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de hondo.
3. Cubra la charola con aluminio y coloque en el horno.
4. Hornéese por aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna registre 140°F usando un termómetro para alimentos en el centro de la pechuga. 🕒
5. Remueva la pechuga del horno, rebane y sirva inmediatamente. 2:00

#### JAMÓN – Caliente el horno a 275°F.

##### HORNO REGULAR:

1. Separe el Jamón de la envoltura, incluyendo la hoja plástica blanca.
2. Manteniendo las rebanadas intactas, envuelva el jamón en papel aluminio ligeramente apretado. Ponga el jamón ya envuelto (con el lado plano hacia abajo) en un sartén de 2 pulgadas de hondo.
3. Caliente el jamón por aproximadamente 1 ½ hora o hasta que el jamón este completamente caliente. NO LO SOBRECALIENTE! 🕒 1:30

##### PARA GLASEAR JAMÓN:

1. Retire la tapa del envase del glaseado/ salsa de piña Chipotle y coloque la mitad del contenido en un recipiente apto para uso en horno de microondas. Cocine en el horno de microondas durante 10 segundos.
2. Abra el papel de aluminio que cubre el jamón y, con un pincel de pastelería, unte el glaseado/salsa caliente sobre toda la superficie del jamón. Si lo desea, unte entre los cortes.
3. Vuelva a sellar el jamón cerrando el papel de aluminio y deje reposar el jamón durante 10 minutos antes de servir. 🕒 0:10

#### IMPORTANTE INFORMACIÓN SOBRE LOS ALIMENTOS DE ACOMPAÑAMIENTO

La tapadera transparente de plástico de los recipientes de empaque debe removerse antes de calentar los alimentos ya sea en horno de micro-ondas o horno regular. Para su conveniencia el recipiente usado para empacar el puré de papas, relleno de pavo, vegetales y camotes pueden ser usados en el horno regular o también horno de micro-ondas. Sin embargo las siguientes precauciones deberán ser seguidas: coloque el recipiente en una charola de metal antes de calentarse en el horno regular. Cuando se use el horno de micro-ondas el contenedor deberá ser colocado en un contenedor para horno de micro-ondas. Estas precauciones le ayudara a manejar el contenedor sin quemarse. ¡Use precaución cuando remueva los contenedores calientes del horno! Cuidadosamente siga las instrucciones de calentamiento de los alimentos como se indica en las direcciones de métodos de calentamiento. ¡NO use tostadores para calentar los alimentos!

## HORNO REGULAR – Caliente el horno a 325°F.

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.

**PUREE DE PAPA** - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y remplácese con aluminio.
2. Colóquese el contenedor en una charola de metal (para mejor refuerzo) arriba o abajo del pavo y ponga en el horno.
3. Después de 45 minutos, remueva el puré de papa del horno y bátase. Retorne el contenedor y caliéntese a una temperatura internad de 165°F (aproximadamente 45 minutos).
4. Remueva y mantenga caliente o sirva.



1:30

**PURÉ DE CAMOTE** - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con aluminio.
2. Coloque el contenedor sobre una charola de metal y junto al puré de papa.
3. Horne por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
4. Remueva cuidadosamente del horno.
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir.



0:45

**VEGETALES DEL CHEF** - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con aluminio.
2. Colóquese el contenedor sobre una charola de metal y hornéese por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:45

**RELLENO DE PAVO** - Se recomienda usar el horno de micro-ondas para calentar esta comida. (las instrucciones están a la derecha.)

1. Colóquese en el horno al mismo tiempo que los vegetales y siga las mismas instrucciones de calentamiento.



0:45

### PAN DE ELOTE

1. Remueva la tapadera de plástico de la charola de aluminio.
2. Caliéntese la charola en el horno a un lado del puré de papas y camotes por 20 minutos.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:20

### SALSA TIPO GRAY (CALIENTESE EN LA ESTUFA SOLAMENTE)

Caliente la salsa de pavo en un sartén hondo a fuego mediano batiendo constantemente para evitar que se queme. Remueva y sirva.



< 0:05

### SALSA DE PIÑA CHIPOTLE

Caliente en una olla pequeña a fuego mediano batiendo constantemente para evitar que se pegue. Remueva y mantenga caliente o sirva inmediatamente.



< 0:05

## PASTEL TIPO QUICHE

1. Caliente el horno a 325°F.
2. Cubra el pastel quiche con aluminio (no remueva el quiche de la charola de aluminio).
3. Horne por 35 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
4. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche y continúe horneando por 5 minutos.
5. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:40

## PROCEDIMIENTO PARA HORNO DE MICRO-ONDAS

Tiempos de calentamiento varían de acuerdo al modelo y la marca de los hornos.

### PUREE DE PAPA

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 6 minutos; remueva y bata.
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F, aproximadamente 6 minutos.
4. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:12

### RELLENO DE PAVO

1. Siga las mismas instrucciones dadas para calentar los vegetales.



0:06

### PURÉ DE CAMOTE

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en temperatura alta por 3 minutos; remueva y bata.
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva del horno y manténgase caliente.
5. Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir.



0:06

### VEGETALES DEL CHEF

1. Remueva la tapadera del recipiente y cúbrase con plástico para alimentos.
2. Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 3 minutos; remueva y bata.
3. Retorne al horno y caliéntese a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
4. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:06

### PAN DE ELOTE

No coloque la charola de metal en el micro-ondas!

1. Remueva el pan de elote de la charola a un plato.
2. Caliente en temperatura alta por 3 minutos.
3. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:03

### CASEROLA DE MACARRON CON QUESO (MICRO-ONDAS SOLAMENTE)

1. Remueva la cubierta de plástico del contenedor y remplace con plástico de cubrir.
2. Caliente el contenedor en el horno de micro-ondas.
3. Caliente por 3 minutos, remueva y bata.
4. Retorne el contenedor al horno de micro-ondas y caliente a una temperatura interna de 165°F o aproximadamente 3 minutos; mantenga caliente.
5. Migajas de queso parmesano: espolvoree el macarrón con queso inmediatamente antes de servir.



0:06

## PASTEL TIPO QUICHE

1. Remueva el quiche de la charola de aluminio a un recipiente de vidrio o porcelana.
2. Caliente en el horno de micro-ondas por 5 minutos.
3. Espolvoree los ingredientes sobre el pastel tipo quiche
4. Caliente por 3 minutos extras o hasta que la temperatura registre 165°F.
5. Remueva y mantenga caliente o sirva.



0:08

## GUIAS DE MANEJO DE ALIMENTOS

- Si no planea calentar los alimentos inmediatamente, remueva los contenedores de la caja y refrigérese hasta que este listo para calentarlos. Evite mantener los contenedores de comida a la temperatura ideal.
- Lávese las manos con jabón y agua caliente antes de manejar alimentos. Séquese las manos con toallas de papel.
- Cuando planea calentar sobras de alimentos, caliente a 165°F revisando la temperatura interna con un termómetro para comida. Las sobras de alimentos deberán ser transferidas a contenedores aprobados para alimentos y refrigerados inmediatamente.
- El pan de elote así como también pasteles de doble costra (sin crema) se puede mantener a la temperatura ideal. Cualquier pastel de crema deberá refrigerarse.

## NUTRITIONAL INFORMATION

*Nutritional Information is per serving.*

Recommended limits for a 2,000 calorie daily diet are 20 grams of saturated fat and 2,300 milligrams of sodium.

	CALORIES	SAT. FAT	TRANS FAT	CARBS	SODIUM
<b>Holiday Feasts</b>					
Turkey Breast Feast - Serves 4-6	3180	72g	0g	405g	7440mg
Ham Feast - Serves 4-6	4580	93g	0g	518g	8820mg
Ultimate Whole Turkey Feast - Serves 6-8	3090	61g	0g	301g	6070mg
Ham & Turkey Breast Feast - Serves 6-8	3630	69g	0g	368g	8060mg
The Ultimate Whole Turkey & Ham Feast - Serves 6-8	3700	70g	0g	338g	8910mg
Brunch Feast - Serves 8-10	1850	62g	1.5g	121g	1740mg
<b>Holiday Sides - Serves 6-8</b>					
Fresh Mashed Potatoes	340	10g	0g	35g	460mg
Turkey Gravy	20	0g	0g	2g	90mg
Chipotle Pineapple Glaze	60	0g	0g	15g	80mg
Fire-Roasted Yams w/ Cranberry Streusel Topping	350	2g	0g	67g	420mg
Cranberry Sauce	150	0g	0g	36g	15mg
Apple-Sage Stuffing	290	12g	0g	21g	660mg
Chef's Vegetables	90	2.5g	0g	8g	110mg
Five Cheese Macaroni Casserole	420	18g	0g	26g	570mg
Fresh Baked Cornbread & Honey Butter	410	8g	0g	48g	760mg
Gorgonzola Pecan & Field Greens Salad	220	3g	0g	27g	200mg
Apple Pie	630	17g	0g	66g	10mg
Pumpkin Pie	460	7g	0g	67g	470mg
<b>A la Carte</b>					
Bone-In Spiral Cut Quarter Ham - Serves 4-6	550	9g	0g	22g	2740mg
Oven-Roasted Turkey Breast - Serves 4-6	590	0g	0g	10g	3370mg
Whole Roasted Turkey - Serves 6-8	740	11g	0g	0g	3270mg

## INGREDIENTS

### **Bone-In Spiral Cut Quarter Ham**

Pork, water, sugar, salt, potassium lactate, brown sugar, sodium phosphate, sodium diacetate, sodium erythobate, sodium nitrate.

### **Oven-Roasted Turkey Breast**

Turkey breast, water, salt, sugar, sodium phosphate, modified food starch.

### **Whole Turkey Breast**

Turkey, water, salt, dextrose, sodium phosphate, carrageenan, natural flavors.