

## IMPORTANT

- All Feasts require 3 hours reheating time.
- Outlined below are the approximate cook times (🕒) for each item.
- Please use these cook times to coordinate the preparation of your feast.

## PRIME RIB

*Pre-heat oven to 350°F.*

### CONVENTIONAL OVEN:

1. Remove prime rib from wrapper. Do not heat prime rib in plastic bag. Reserve juice from bag.
2. Place prime rib on flat rack in 4 inch deep pan. Place reserved juice and 1/2 cup of water on bottom of pan.
3. Cover the pan with aluminum foil. Place in oven and heat for approximately 2 hours or internal temperature reaches 120° when checked with a food thermometer if cooking to medium rare. Add 10 degrees for each additional level of doneness.
4. Remove from oven, let sit for 5 minutes then serve.



2:05

## OVEN-ROASTED TURKEY BREAST OR WHOLE TURKEY

*Pre-heat oven to 325°F.*

### CONVENTIONAL OVEN FOR WHOLE TURKEY (Do not stuff turkey):

1. Remove turkey from wrapper. Do not heat turkey in plastic bag. Keep the clip attached to turkey legs while heating.
2. Place turkey on flat rack in 2 inch deep pan. Loosely cover the breast and top of drumstick with aluminum foil. Place in the oven and heat for approximately 2 ¼ hours or until internal temperature reaches 140°F when checked with a thermometer in the thickest part of the thigh next to the body, not touching the bone.
3. Remove from oven, carve and serve immediately.



2:15

### CONVENTIONAL OVEN FOR TURKEY BREAST:

1. Remove the turkey breast from wrapper.
2. Place turkey breast on flat rack in 2 inch deep pan.
3. Cover pan tightly with aluminum foil & place in the oven.
4. Heat for approximately 2 hours or until internal temperature reaches 140°F when checked with a food thermometer in the center of the breast.
5. Remove from oven, carve and serve immediately.



2:00

## BONE-IN SPIRAL CUT HAM

*Pre-heat oven to 325°F.*

### CONVENTIONAL OVEN:

1. Remove ham from wrapper, including the white plastic sheet.
2. Keeping slices intact, tightly wrap the ham in aluminum foil. Place wrapped ham (flat side down) in a 2 inch deep pan.
3. Heat for approximately 1 ½ hours or until ham is warm throughout. DO NOT OVER HEAT!



1:30

### TO GLAZE HAM:

1. Remove lid from chipotle-pineapple glaze topping and remove ½ the amount into a microwave safe container and microwave for 10 seconds.
2. Open the foil covering the ham and using a pastry brush, spread warm glaze topping over the entire surface of the ham. If desired, spread between slices.
3. Reseal ham by closing the foil and allow ham to sit for 10 minutes before serving.



0:10

## HASSLE-FREE SIDES SAFETY NOTES

• The **PLASTIC LIDS** on all sides **MUST BE REMOVED** before heating in the microwave or conventional oven.

• For your convenience, the plastic containers (bottom portion only) for the mashed potatoes, stuffing, vegetables and yams are oven and microwave safe. However, the plastic containers must be placed on a baking sheet before placing in the oven. For the microwave method, the plastic containers must be placed on a microwave safe dish before heating. This will allow for safe handling of the container. Use care when removing the **HOT** containers from the oven and microwave!

• Carefully follow the heating instructions listed to the right for both conventional oven and microwave heating methods. Do not use toaster ovens!

## HASSLE-FREE SIDES: CONVENTIONAL OVEN

*Pre-heat oven to 325°F. Heating times may vary due to various oven models.*

### MASHED POTATOES

*Microwave is recommended for this item. (See instructions to the right.)*

1. Remove the plastic lid from the container and cover tightly with aluminum foil. Place baking sheet in the oven.
2. Place container on a baking sheet (for safe handling). Place baking sheet in the oven.
3. After 45 minutes, remove sheet pan with container of mashed potatoes and stir. Return to the oven and continue baking for 45 minutes or until internal temperature reaches 165°F.
4. Remove and serve or keep warm.



1:30

### FIRE-ROASTED YAMS

*Microwave is recommended for this item. (See instructions to the right.)*

1. Remove the plastic lid from the container and cover tightly with aluminum foil.
2. Place the container on a baking sheet and place in oven and bake for approximately 45 minutes or until internal temperature reaches 165°F.
3. Remove carefully from oven.
4. Streusel Topping: Prior to serving, top hot yams with Streusel.



0:45

### CHEF'S VEGETABLES

*Microwave is recommended for this item. (See instructions to the right.)*

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with aluminum foil.
2. Place container on a baking sheet and place in the oven and bake for approximately 45 minutes or until internal temperature reaches 165°F.
3. Remove and serve or keep warm.



0:45

### STUFFING

*Microwave is recommended for this item. (See instructions to the right.)*

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with aluminum foil.
2. Place container on a baking sheet and place in the oven and bake for approximately 45 minutes or until internal temperature reaches 165°F.
3. Remove and serve or keep warm.



0:45

### CORNBREAD

1. Remove plastic lid from the pan.
2. Place pan in the oven and bake for approximately 20 minutes.
3. Remove and serve or keep warm.



0:20

### MUSHROOM BURGUNDY AND TURKEY GRAVY (STOVE TOP ONLY)

In a small sauce pan, heat the gravy to a simmer on medium heat. Stir to avoid scorching. Remove and serve immediately.



< 0:05

### CHIPOTLE-PINEAPPLE SAUCE (STOVE TOP ONLY)

In a small sauce pan, heat to a simmer on medium heat. Stir to avoid scorching. Remove and serve or keep warm.



< 0:05

### CABERNET AU JUS (STOVE TOP ONLY)

1. In a small sauce pan, heat the au jus to a boil.
2. Remove and serve immediately.



< 0:04

### CREAMED CORN (STOVE TOP METHOD IS RECOMMENDED)

1. Place creamed corn in a small saucepan. Heat to a simmer on medium heat.
2. Stir to avoid scorching. Remove and serve immediately.



< 0:04

## WHOLE QUICHE

1. Pre-heat oven to 325°F.
2. Cover whole quiche loosely with a piece of aluminum foil. (Do not remove quiche from the metal tin.)
3. Place on the center rack and bake for approximately 35 minutes or until the internal temperature reaches 165°F when checked with a food thermometer.
4. Sprinkle the toppings on top of the quiche, replace the aluminum foil and continue baking for 5 minutes until the cheese has melted.
5. Remove and serve or keep warm.



0:40

## HASSLE-FREE SIDES: MICROWAVE OVEN

*Heating times may vary due to various oven models.*

### MASHED POTATOES

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish (for safe handling) and place in the microwave at high setting for 6 minutes. Carefully remove and stir.
3. Return to microwave and heat to internal temperature of 165°F, approximately 6 more minutes.
4. Remove and serve or keep warm.



0:12

### STUFFING

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish and heat at high setting for approximately 4 minutes. Remove and stir.
3. Return to the microwave for approximately 3 more minutes or until internal temperature reaches 165°F.
4. Remove and serve or keep warm.



0:07

### FIRE-ROASTED YAMS

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish and place in the microwave at high setting.
3. Heat at high for 3 minutes. Remove and stir.
4. Return container to microwave and heat to 165°F, approximately 3 more minutes. Keep warm.
5. Streusel Topping: Prior to serving, top hot yams with Streusel.



0:06

### CHEF'S VEGETABLES

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish and heat at high setting for approximately 3 minutes. Remove and stir.
3. Return to the microwave for approximately 3 more minutes.
4. Remove and serve or keep warm.



0:06

### CORNBREAD

*Do not place aluminum pan in the microwave!*

1. Remove cornbread from aluminum pan and place on a microwave safe dish.
2. Microwave at high setting for 3 minutes.
3. Remove and serve or keep warm.



0:03

### FIVE CHEESE MACARONI CASSEROLE (MICROWAVE ONLY)

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish and place in the microwave at high setting.
3. Heat at high for 3 minutes. Remove and stir.
4. Return container to microwave and heat to 165°F, approximately 3 more minutes. Keep warm.
5. Prior to serving, top hot five cheese macaroni casserole with parmesan bread crumb topping.



0:06

### CREAMED CORN

1. Remove plastic lid from the container and cover tightly with plastic wrap.
2. Place container on a microwave safe dish and heat at high setting for approximately 3 minutes. Remove and stir.
3. Return to the microwave for approximately 3 more minutes or until internal temperature reaches 165°F.
4. Remove and serve or keep warm.



0:06

## WHOLE QUICHE

1. Carefully remove the whole quiche to a microwave safe dish with a deep rim such as a glass pie dish.
2. Place dish in the microwave and heat on high for 5 minutes.
3. Sprinkle toppings on top of the quiche.
4. Place back in microwave on high for an additional 3 minutes, or until the internal temperature reaches 165°F.
5. Remove and serve or keep warm.



0:08

## 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
Turkey Breast Feast - Serves 4-6	3810	72g	0g	405g	7440mg
Ham Feast - Serves 4-6	4580	93g	0g	518g	8820mg
The 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
Prime Rib Feast - Serves 6-8	4930	152g	0.5g	272g	5430mg

### Holiday Sides - Serves 6-8

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	350	8g	0g	40g	840mg
Fresh Baked Cornbread & Honey Butter	410	8g	0g	48g	760mg
Bleu Cheese Almonds & Field Greens Salad	190	2.5g	0g	21g	200mg
Creamed Corn	680	29g	0.5g	51g	300mg
Mushroom Burgundy Gravy	30	1g	0g	2g	70mg
Cabernet Au Jus	15	0g	0g	4g	300mg
Creamed Horseradish	110	7g	0g	4g	150mg
Apple Pie	630	17g	0g	66g	10mg
Pumpkin Pie	460	7g	0g	67g	470mg

### A la Carte

Bone-In Spiral Cut Quarter Ham - Serves 4-6	490	9g	0g	7g	2660mg
Oven-Roasted Turkey Breast - Serves 4-6	590	0g	0g	10g	3370mg
Whole Roasted Turkey - Serves 6-8	740	11g	0g	0g	3270mg
Prime Rib Roast - Serves 6-8	2230	72g	0g	6g	2730mg

## INGREDIENTS

### Bone-In Spiral Cut Quarter Ham

Pork, water, sugar, salt, potassium lactate, brown sugar, sodium phosphates, sodium diacetate, sodium erythorbate, sodium nitrite.

### Oven-Roasted Turkey Breast

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

### Whole Roasted Turkey

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

### Prime Rib Roast

Beef, salt, dextrose caramel coloring, spices, celery, extractives of onion and garlic.

## IMPORTANTE

- Todos los alimentos de nuestros festines completos toman aproximadamente 3 horas para calentar.
- En la parte inferior, se encuentra los tiempos aproximados (🕒) de calentamiento para cada platillo.
- Por favor utilice los tiempos indicados para coordinar la preparación de su festín completo.

### COSTILLAR - Caliente el horno a 350°F.

#### COCCIÓN DEL COSTILLAR EN HORNO CONVENCIONAL

- Retire el costillar de la envoltura. No lo cocine dentro de la bolsa plástica. Reserve el jugo de la bolsa.
- Coloque el costillar sobre una rejilla plana en una bandeja para horno de 4 pulgadas de profundidad. Coloque el jugo que reservó y 1/2 taza de agua en el fondo de la bandeja.
- Cubra la bandeja con papel de aluminio. Coloque en el horno y cocine aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna llegue a 120°F. Controle la temperatura con un termómetro de carne, si desea cocinarla a término medio. Agregue 10 grados por cada nivel adicional de cocción.
- Retire del horno, dejar reposar por 5 minutos y sirva.

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

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

- Remueva el pavo de su envoltura. No calentar el pavo en la bolsa de empaque; no remueva el seguro ya que este mantiene las piernas aseguradas durante el calentamiento.
- Coloque el pavo en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de profundidad. Cubra la pechuga y las piernas del pavo ligeramente con aluminio para evitar que 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.
- Remueva el pavo del horno, rebane y sirva inmediatamente.

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

#### HORNO REGULAR PARA PECHUGA DE PAVO:

- Remueva la pechuga de pavo de su envoltura.
- Coloque la pechuga en una charola de aproximadamente 2 pulgadas de profundidad.
- Cubra la charola con aluminio y coloque en el horno.
- Hornee por aproximadamente 2 horas o hasta que la temperatura interna registre 140°F usando un termómetro para alimentos en el centro de la pechuga.
- Remueva la pechuga del horno, rebane y sirva inmediatamente.

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

#### HORNO REGULAR:

- Separe el jamón de la envoltura, incluyendo la hoja plástica blanca.
- 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 profundidad.
- Caliente el jamón por aproximadamente 1½ hora o hasta que el jamón esté completamente caliente. **NO LO SOBRECALIENTE!**

#### PARA GLASEAR JAMÓN:

- Retire la tapa del envase del glaseado junto con la salsa de piña de chipotle. Coloque la mitad del contenido en un recipiente apto para uso en horno de microondas. Cocine en el horno no de microondas durante 10 segundos.
- Abra el papel aluminio que cubre el jamón. Con un pincel de pastelería, aplique el glaseado junto con la salsa caliente sobre toda la superficie del jamón. Si lo desea, unte entre los cortes.
- Vuelva a sellar el jamón cerrando el papel aluminio. Deje reposar el jamón durante 10 minutos antes de servir.

## 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 microondas 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 microondas. 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 microondas el contenedor deberá ser colocado en un contenedor para horno de microondas. Estas precauciones le ayudarán 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.*

#### PURÉ DE PAPA - *Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)*

- Remueva la tapadera de plástico del contenedor y replácese con aluminio.
- Coloque el contenedor en una charola de metal (para mejor refuerzo) arriba o abajo del pavo y ponga en el horno.
- Después de 45 minutos, remueva el puré de papa del horno y batalo. Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura interna de 165°F (aproximadamente 45 minutos).
- Remueva el puré de papa del horno y sirva.

#### PURÉ DE CAMOTE - *Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)*

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

#### VEGETALES DEL CHEF - *Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones se pueden encontrar a mano derecha.)*

- Remueva la tapadera de plástico del contenedor y reemplace con papel de aluminio.
- Coloque el contenedor sobre una charola de metal y hornee por aproximadamente 45 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
- Remueva y mantenga caliente o sirva.

#### RELLENO DE PAVO - *Se recomienda usar el horno de microondas para calentar esta comida. (Las indicaciones de pueden encontrar a mano derecha.)*

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

#### PAN DE ELOTE

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

#### SALSA TIPO GRAVY (SOLO CALENTAR EN ESTUFA)

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

#### SALSA DE PIÑA CHIPOTLE

Caliente en olla pequeña a medio fuego. Batir constantemente para evitar que se pegue en la superficie de la olla. Remueva y mantenga caliente o sirva inmediatamente.

#### SALSA DE CABERNET (SOLO COCINAR EN ESTUFA)

- Ponga a hervir la salsa en una cacerola pequeña.
- Retire y sirva de inmediato.

#### CREMA DE MAÍZ (SE RECOMIENDA PREPARAR SOBRE ESTUFA)

- Coloque la crema de maíz en una cacerola pequeña. Caliente lentamente a fuego mediano.
- Revuelva para evitar que se queme. Retire y sirva de inmediato.

### PASTEL TIPO QUICHE

- Caliente el horno a 325°F.
- Cubra el pastel quiche con papel de aluminio (no remueva el quiche de la charola de aluminio).
- Hornee por 35 minutos o hasta que la temperatura registre 165°F.
- Espolvoree los ingredients sobre el pastel tipo quiche y continúe horneando por 5 minutos.
- Remueva y mantega caliente o sirva.

#### PROCEDIMIENTO PARA HORNO DE MICROONDAS

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

#### PURÉ DE PAPA

- Remueva la tapadera del recipiente y cúbralo con plástico para alimentos.
- Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en alto por 6 minutos; remueva y bata.
- Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura de 165°F, aproximadamente 6 minutos.
- Remueva y mantenga caliente o sirva.

#### RELLENO DE PAVO

- Siga las mismas instrucciones dadas para calentar los vegetales.

#### PURÉ DE CAMOTE

- Remueva la tapadera del recipiente y cúbralo con plástico para alimentos.
- Coloque el contenedor sobre un plato (para remover más fácilmente). Caliente en temperatura alta por 3 minutos; remueva y bata.
- Vuelva a colocar en el horno y caliente a una temperatura de 165°F o aproximadamente 3 minutos.
- Remueva del horno y mantégalo caliente.
- Migajas tipo streusel: espolvoree sobre los camotes al servir.

#### VEGETALES DEL CHEF

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

#### PAN DE ELOTE

*No coloque la charola de metal en el microondas!*

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

#### CASEROLA DE MACARRÓN CON QUESO (MICROONDAS SOLAMENTE)

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

#### CREMA DE MAÍZ

- Retire la tapa plástica del recipiente y cubra bien con plástico para alimentos.
- Coloque el recipiente en un plato apto para uso en horno de microondas (para manipularlo de manera segura). Colóquelo dentro del horno de microondas a temperatura alta durante aproximadamente 3 minutos. Retire y revuelva.
- Vuelva a colocar en el horno de microondas durante aproximadamente 3 minutos o hasta que la temperatura interna llegue a 165°F.
- Retire y sirva o mantenga caliente.

### PASTEL TIPO QUICHE

- Remueva el quiche de la charola de aluminio y colóquelo en un recipiente de vidrio o porcelana.
- Caliente en el horno de micro-ondas por 5 minutos.
- Espolvoree los ingedientes sobre el pastel tipo quiche
- Caliente por 3 mintuos extras o hasta que la temperatura registre 165°F.
- Remueva y mantega caliente o sirva.

### GUÍAS DE MANEJO DE ALIMENTOS

- Si no planea calentar los alimentos inmediatamente, remueva los contenedores de la caja y refrigere 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 planee 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 tambien pasteles de doble costra (sin crema) pueden permanecer en temperatura ideal. Cualquier pastel de crema debe ser refrigerado.

# Marie Callender’s

Restaurant & Bakery

# Take-Home Holiday Feasts\* Heating Instructions

## Prime Rib Feast

## Turkey Breast Feast

## Ham Feast

## The Ultimate Whole Turkey Feast

## Ham & Turkey Breast Feast

## The Ultimate 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.