



Fremgangsmåde ved tilberedning af PRECOCKED SCRAMBLED EGG.

Vandbad:

1.	Læg produktet inkl. plasttarm ned i vandbadet
2.	Opvarm ved 60-80°C i 30-45 min.
3.	Tag produktet ud af emballagen, kom det op i en skål/fad og rør scramble egg ud med et piskeris til den har ønskede størrelse
4.	Server

Mikrobølgeovn:

1.	Prik ca. 20 huller i hver ende af emballagen med en kødnål eller en anden spids genstand
2.	Læg produktet i mikrobølgeovnen på en tallerken varm ca.10-12 min. Ved 450 W
3.	Tag produktet ud af emballagen, kom det op i en skål/fad og rør scramble egg ud med et piskeris til den har ønskede størrelse
4.	Server

Ovn:

1.	Tag produktet ud af emballagen, kom det op i en skål/fad og rør scramble egg ud evt. med piskeris til det har ønskede størrelse
2.	Sæt skålen/fadet i den forvarmede ovn ved 200°C på varmluft med alu-folie over.
3.	Varm i 15-18 min.
4.	Server

Konvektomat:

1.	Tag produktet ud af emballagen, kom det op i en skål/fad og rør scramble egg ud evt. med piskeris til det har ønskede størrelse.
2.	Læg rørræggen over i fadet/bradepande. Indstil ovnen på 100°C med 100% damp.
3.	Varm i 5-6 min.
4.	Server

Vi har endvidere testet vores scrambled egg ved opvarmning i op til 3 timer i en chafing disch uden misfarvning, afsmag, smider ikke vandet.. konsistens, smag og mundfornemmelse bibeholdes.

Det er vores vurdering er at det bedste resultat opnås ved opvarmning i vandbad!