



CUISINE SOLUTIONS
1501 Moran Road
Suite 100
Sterling, VA 20166, USA

IMPORTANT NUMBERS
Customer Service/
Distribution
T 800 856 8390
Sales/Support
T 888 285 4679
CUISINESOLUTIONS.COM

PREPARATION TIPS

- You can heat Cuisine Solutions' products using several methods. Our Chef's recommendations are in bold.
- Products packed in single or multipacks have the same heating time.
- Thaw products under refrigeration or cold water at or below 40°F. Serve within 72 hours.
- All enrobed items, including pastas & rice, must reach 165°F for 2 minutes and reheated from frozen only.
- All products must be removed from plastic prior to heating in convection and microwave ovens. For combi ovens, please keep product in pouch.

CONVECTION OVEN

- To obtain a crisp coating, heat all grilled and seared products uncovered.
- For enrobed items, products with sauce, pastas and rice, it is best to stir halfway through the heating process.

STORAGE & HANDLING

- Immediately store the cases in a freezer. To ensure that the existing inventory will be used first, place the recently received products in the back while rotating the existing products toward the front of the freezer.
- All unused products that have been heated must be consumed immediately or thrown away.
- Allergens, nutritional and specification information available upon request.

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

FROZEN PRODUCTS HEATING INSTRUCTIONS (in minutes)

	Product Name	Weight	Convection Oven		Microwave Oven (1150 watts)	Combi Oven		
			350°F	425°F		140°F	200°F	
SEAFOOD	With Sauce	Teriyaki Salmon	4.5 oz	32	-	5-6	50	10
		Seafood with Sauce	8-9 oz	28-30	-	4-5	35	8
	Without Sauce	Crabcake	2 oz	18	-	2-3	40	8
		Maryland Crabcake	5 oz	25	-	4-6	50	10
		Salmon	3-4 oz	25-30	-	3-4	40-45	6-8
		Salmon	5-7 oz	32-37	-	4-6	45-50	12-15
POULTRY	With Sauce	Chicken Breast with Sauce	6-8 oz	36-38	-	6-8	45-50	10-12
		Chicken Breast with Sauce	9-12 oz	45-48	-	8-10	55-60	18-20
		Chicken Tenders with Sauce	2 lb	60	-	14	50	20
	Without Sauce	Chicken Breast	3-5 oz	25-30	-	4-6	40-45	10-12
		Chicken Breast	5-8 oz	40-45	-	6-8	45-50	12-15
		Airline Cut Chicken	16 oz	83	-	20	95	60
		Half Chicken	19 oz	66	-	10	75	30
	Stuffed Poultry	Stuffed Chicken	6-12 oz	55-60	-	6-10	70-80	20-25
Turkey Roulade		2.5 lb	80	-	NR	100-110	60	
MEAT	With Sauce	Beef with Sauce	6-12 oz	38-43	-	8-10	60-70	20-25
		Lamb Shank	15.8 oz	55	-	12	70	20
		Beef with Sauce	2 lb	50	-	12	70	25
	Without Sauce	Chef's Steak	6 oz	37	-	NR	75	NR
		Rack of Lamb	7 oz	40	-	NR	60	NR
		Pork Loin	15 oz	75	-	NR	75	NR
		Beef Roasts	1-3 lb	85	-	NR	110	NR
		Short Ribs	2 lb	70	-	NR	115	NR
EN CROUTE & PURSES	Chicken, Salmon and Vegetarian Purse		30	23	NR	NR	NR	
	Chicken and Salmon en CROUTE		30	25	NR	NR	NR	
	Beef Wellington		40	35	NR	NR	NR	
ENROBED PASTAS & RICE	Lemon Risotto	13 oz	32	-	5	NR	NR	
	Mushroom Risotto	3 lb	45	-	12	NR	NR	
	Penne Pesto	3 lb	50	-	15	NR	NR	
	Tortellini	5 lb	60	-	23	NR	NR	
SAUCES & VEGETABLES	Sauces / Vegetables	2 lb	45-50	-	10-13	50-60	20-25	
	Sauces / Vegetables	5 lb	75-80	-	20-23	80-85	25-30	
	Demi Glace	5 lb	NR	-	18	65	25	
	Eggplant Lasagna	5.6 lb	100	-	NR	90	70	
OATMEAL	Steel-Cut Oatmeal	18 oz	25	-	2-3	NR	NR	
	Steel-Cut Oatmeal	2 lb	45-50	-	10-13	NR	NR	

THAWED PRODUCTS HEATING INSTRUCTIONS (in minutes)

	Product Name	Weight	Convection Oven		Microwave Oven (1150 watts)	Combi Oven		
			350°F	425°F		140°F	200°F	
SEAFOOD	With Sauce	Teriyaki Salmon	4.5 oz	15	-	2	35	5
		Seafood with Sauce	8-9 oz	11-13	-	2-3	25	5
	Without Sauce	Crabcake	2 oz	9	-	1-2	30	5
		Maryland Crabcake	5 oz	12	-	3-4	35	8
		Salmon	3-4 oz	11-13	-	2-3	34-36	5-7
		Salmon	5-7 oz	20-22	-	3-4	36-38	7-9
POULTRY	With Sauce	Chicken Breast with Sauce	6-8 oz	18-20	-	2-3	38-42	8-9
		Chicken Breast with Sauce	9-12 oz	23-25	-	5-6	45-50	13-15
		Chicken Tenders with Sauce	2 lb	30	-	6	40	10
	Without Sauce	Chicken Breast	3-5 oz	13-15	-	2-3	35-40	5-8
		Chicken Breast	5-8 oz	20-25	-	3-5	40-45	8-10
		Airline Cut Chicken	16 oz	45	-	8	80	35
		Half Chicken	19 oz	28	-	7-8	60	25
	Stuffed Poultry	Stuffed Chicken	6-12 oz	26-31	-	3-5	55-65	15-20
Turkey Roulade		2.5 lb	60	-	12-14	90	40	
MEAT	With Sauce	Beef with Sauce	6-12 oz	20-24	-	4-6	50-60	15-20
		Lamb Shank	15.8 oz	30	-	7	50	15
		Beef with Sauce	2 lb	25	-	7	45	10
	Without Sauce	Chef's Steak	6 oz	16	-	NR	45	NR
		Rack of Lamb	7 oz	22	-	NR	40	NR
		Pork Loin	15 oz	28	-	NR	65	NR
		Beef Roasts	1-3 lbs	40	-	NR	80	NR
Short Ribs	2 lb	50	-	NR	85	NR		
SAUCES, VEGETABLES & FOAMS	Sauces and Vegetables	5 lb	40-50	-	12-14	60-65	12-15	
	Demi Glace	5 lb	NR	-	12	50	12	
	Eggplant Lasagna	5.6 lb	60	-	NR	65	35	
OATMEAL	Steel-Cut Oatmeal	18 oz	15	-	1-2	NR	NR	
	Steel-Cut Oatmeal	2 lb	25-30	-	5-8	NR	NR	

NR = Not Recommended



CUISINE SOLUTIONS
1501 Moran Road
Suite 100
Sterling, VA 20166, USA

NUMEROS IMPORTANTES
Servicio al Cliente/
Distribución
T 800 856 8390
Ventas/Apoyo
T 888 285 4679
CUISINESOLUTIONS.COM

CONSEJOS DE PREPARACION

- Los productos de Cuisine Solutions pueden calentarse utilizando varios métodos. Las recomendaciones de nuestro chef esta remarcado en negro.
- Los productos en paquetes multiples o individuales tienen el mismo tiempo de calentamiento.
- Descongelar los productos en el refrigerador a una temperatura por debajo de los 40°F durante la noche o dejarlos en agua fria. Servir en el transcurso de 72 horas despues de descongelar.
- Para los productos que ya estan mezclados con salsa, como la pasta y el arroz deben alcanzar una temperatura de 165 °F por 2 minutos y solo pueden ser calentados cuando estan congelados.
- Todos los productos deben ser removidos del plástico antes de calentarlos en el horno de convección y microonda. Para los hornos combi, por favor mantener producto en el plástico.

HORNO DE CONVECCION

- Para obtener una capa crocante, calentar todos los productos a la parrilla o a la plancha sin taparlos.
- Para los productos que ya estan mezclados con salsa, como la pasta y el arroz, es mejor revolverlos mientras se los calienta.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

- Guardar inmediatamente las cajas en un congelador. Para asegurar que el inventario actual se use primero, colocar los productos recién recibidos en la parte de atrás y el producto existente al frente.
- Todos los productos que han sido calentados deben consumirse inmediatamente o botarlos a la basura.
- Información nutricional, alérgenos y especificaciones de productos estan disponible bajo pedido.

MASTERS OF
SOUS-VIDE.
SINCE 1971.

PREPARACION DE PRODUCTOS CONGELADOS (tiempo de calentamiento en minutos)

	Nombre del Producto	Peso	Horne de Convección		Horno de Microonda (1150 watts)	Horne de Combi		
			350°F	425°F		140°F	200°F	
MARISCOS	Con Salsa	Teriyaki Salmon	4.5 oz	32	-	5-6	50	10
		Seafood with Sauce	8-9 oz	28-30	-	4-5	35	8
	No Salsa	Crabcake	2 oz	18	-	2-3	40	8
		Maryland Crabcake	5 oz	25	-	4-6	50	10
		Salmon	3-4 oz	25-30	-	3-4	40-45	6-8
		Salmon	5-7 oz	32-37	-	4-6	45-50	12-15
AVES	Con Salsa	Chicken Breast with Sauce	6-8 oz	36-38	-	6-8	45-50	10-12
		Chicken Breast with Sauce	9-12 oz	45-48	-	8-10	55-60	18-20
		Chicken Tenders with Sauce	2 lb	60	-	14	50	20
	No Salsa	Chicken Breast	3-5 oz	25-30	-	4-6	40-45	10-12
		Chicken Breast	5-8 oz	40-45	-	6-8	45-50	12-15
		Airline Cut Chicken	16 oz	83	-	20	95	60
		Half Chicken	19 oz	66	-	10	75	30
	Ave Rellena	Stuffed Chicken	6-12 oz	55-60	-	6-10	70-80	20-25
		Turkey Roulade	2.5 lb	80	-	NR	100-110	60
	CARNES	Con Salsa	Beef with Sauce	6-12 oz	38-43	-	8-10	60-70
Lamb Shank			15.8 oz	55	-	12	70	20
Beef with Sauce			2 lb	50	-	12	70	25
No Salsa		Chef's Steak	6 oz	37	-	NR	75	NR
		Rack of Lamb	7 oz	40	-	NR	60	NR
		Pork Loin	15 oz	75	-	NR	75	NR
		Beef Roasts	1-3 lbs	85	-	NR	110	NR
Short Ribs	2 lb	70	-	NR	115	NR		
ENVUELTOS/ ENROLLADOS	Chicken, Salmon and Vegetarian Purse		30	23	NR	NR	NR	
	Chicken and Salmon en Croute		30	25	NR	NR	NR	
	Beef Wellington		40	35	NR	NR	NR	
PASTAS & ARROZ	Lemon Risotto	13 oz	32	-	5	NR	NR	
	Mushroom Risotto	3 lb	45	-	12	NR	NR	
	Penne Pesto	3 lb	50	-	15	NR	NR	
	Tortellini	5 lb	60	-	23	NR	NR	
SALSA, VEGETALES Y ESPUMADOS	Sauces and Vegetables	2 lb	45-50	-	10-13	50-60	20-25	
	Sauces and Vegetables	5 lb	75-80	-	20-23	80-85	25-30	
	Demi Glace	5 lb	NR	-	18	65	25	
	Eggplant Lasagna	5.6 lb	100	-	NR	90	70	
OATMEAL	Steel-Cut Oatmeal	18 oz	25	-	2-3	NR	NR	
	Steel-Cut Oatmeal	2 lb	45-50	-	10-13	NR	NR	

PREPARACION DE PRODUCTOS DESCONGELADOS (tiempo de calentamiento en minutos)

	Nombre del Producto	Peso	Horne de Convección		Horno de Microonda (1150 watts)	Horne de Combi		
			350°F	425°F		140°F	200°F	
MARISCOS	Con Salsa	Teriyaki Salmon	4.5 oz	15	-	2	35	5
		Seafood with Sauce	8-9 oz	11-13	-	2-3	25	5
	No Salsa	Crabcake	2 oz	9	-	1-2	30	5
		Maryland Crabcake	5 oz	12	-	3-4	35	8
		Salmon	3-4 oz	11-13	-	2-3	34-36	5-7
		Salmon	5-7 oz	20-22	-	3-4	36-38	7-9
AVES	Con Salsa	Chicken Breast with Sauce	6-8 oz	18-20	-	2-3	38-42	8-9
		Chicken Breast with Sauce	9-12 oz	23-25	-	5-6	45-50	13-15
		Chicken Tenders with Sauce	2 lb	30	-	6	40	10
	No Salsa	Chicken Breast	3-5 oz	13-15	-	2-3	35-40	5-8
		Chicken Breast	5-8 oz	20-25	-	3-5	40-45	8-10
		Airline Cut Chicken	16 oz	45	-	8	80	35
		Half Chicken	19 oz	28	-	7-8	60	25
	Ave Rellena	Stuffed Chicken	6-12 oz	26-31	-	3-5	55-65	15-20
		Turkey Roulade	2.5 lb	60	-	12-14	90	40
	CARNES	Con Salsa	Beef with Sauce	6-12 oz	20-24	-	4-6	50-60
Lamb Shank			15.8 oz	30	-	7	50	15
Beef with Sauce			2 lb	25	-	7	45	10
No Salsa		Chef's Steak	6 oz	16	-	NR	45	NR
		Rack of Lamb	7 oz	22	-	NR	40	NR
		Pork Loin	15 oz	28	-	NR	65	NR
		Beef Roasts	1-3 lb	40	-	NR	80	NR
Short Ribs	2 lb	50	-	NR	85	NR		
SALSA, VEGETALES Y ESPUMADOS	Sauces and Vegetables	5 lb	40-50	-	12-14	60-65	12-15	
	Demi Glace	5 lb	NR	-	12	50	12	
	Eggplant Lasagna	5.6 lb	60	-	NR	65	35	
OATMEAL	Steel-Cut Oatmeal	18 oz	15	-	1-2	NR	NR	
	Steel-Cut Oatmeal	2 lb	25-30	-	5-8	NR	NR	

NR = No se recomienda