

TIO JORGE® YUCA FRIES

IMPORTANT: PLEASE READ/IMPLEMENT THESE UPDATED COOKING INSTRUCTIONS

Notice: Our yuca fries are pre-fried at our facility to assure that our customers have a consistently delicious eating experience. This also makes frying our product more user-friendly and convenient because it reduces the frying time necessary by the end user. However, if you fry for longer than our prescribed times, this will adversely affect the quality of the product and the eating experience. And **by over-frying, you could be creating a hazardous situation – the likelihood and severity of which is likely to increase the longer you fry past our prescribed frying times. So please read the following carefully:**

Fry 2 to 3 minutes at 350 to 360 °F. Frying longer than 3 minutes and/or hotter than 360 °F could result in the superheating of pockets of moisture that could be present in the product, which could result in discharge of internal product and/or splatter of hot oil and, consequently, injury to operators and bystanders.

We also recommend when frying that you use a cover over the fryer whenever possible and always wear protective eyewear, gloves and clothing that can provide sufficient protection to face, arms, legs and torso in case of splatter or discharge.

Please review before cooking	Keep frozen until use. Do not overcook. Appliance temperatures may vary. Please consider the performance of your appliance when following these cooking directions. <i>Always wear protective eyewear and clothing in case of splatter or discharge.</i>
Restaurant use/commercial deep fryers	Preheat enough oil at 350-360 °F (176-182 °C) to cover the fries. Place up to 1 lb. of yuca fries. Do not overload basket and carefully lower basket into hot oil. Fry for 2-3 minutes. Do not overcook. Let stand covered for at least 1 minute prior to serving.
Pan fry instructions	Heat ½ cup of cooking oil in large skillet over medium-high heat. Carefully add frozen yuca fries to form a single layer. Fry 3 minutes, turning frequently. Cook to a light golden color. Drain on paper towels. Season to taste.
Oven instructions	Pre-heat oven to 400 °F. Grease bottom of baking sheet generously with vegetable oil. Arrange frozen fries in a single layer. Bake to a light golden brown, approximately for 12 minutes. Season to taste.
CAUTION!!	<ul style="list-style-type: none"> • Always wear protective clothing and eyewear when cooking with hot oil that may splatter. • Ice crystals on frozen foods and pockets of moisture within can cause splattering when added to hot oil. Add product carefully and cover. • When cooking: Always preheat the oil uncovered. If oil splatters, cover immediately and reduce heat. When splattering stops, remove cover and return to cooking temperature. Be careful not to splatter or spill oil onto hot burner of range. • Do not overcook! • After cooking: Carefully remove product from fryer. To avoid risk of burns and other injury, let fries stand covered for at least one minute in basket before serving, as contents may continue to splatter.

If you have any questions or concerns, please email us at ProductQuestions@MICFood.com

To print additional copies of these instructions please visit www.micfood.com/yuca-fries-cooking-info

POR FAVOR VEA EL REVERSO PARA INSTRUCCIONES Y PRECAUCIONES EN ESPAÑOL

YUCA PARA FREIR TIO JORGE®

IMPORTANTE: POR FAVOR LEA E IMPLEMENTE ESTAS INSTRUCCIONES ACTUALIZADAS

Aviso: Nuestras yucas han sido pre-fritas en nuestras instalaciones para asegurar que nuestros clientes las encuentren consistentemente deliciosas. Esto también hace que freír nuestro producto sea más fácil y conveniente porque reduce el tiempo de fritura necesario para el usuario final. Sin embargo, freír durante más tiempo del prescrito puede afectar negativamente la calidad del producto y la experiencia al comérselo. **Al freír excesivamente, usted podría estar creando una situación peligrosa – la probabilidad y gravedad se incrementan conforme más se pase el tiempo de fritura de los tiempos indicados. Por favor, lea atentamente lo siguiente:**

Freír durante 2 a 3 minutos a 350 a 360 °F. Freír más de 3 minutos y/o más caliente que 360 °F podría resultar en el calentamiento excesivo de concentraciones de humedad que pueden formarse en el producto, y esto puede resultar en descargas del producto o salpicaduras de aceite caliente y, como consecuencia, en lesiones para operadores y personas cerca de la freidora.

También recomendamos que cuando se fría utilice una tapa sobre la freidora y siempre use gafas, guantes y ropa que puedan proporcionar protección a la cara, brazos, piernas y torso en caso de salpicaduras o descarga.

Por favor lea esto antes de cocinar	Mantener congelado hasta el momento de usar. No cocine por más tiempo del indicado. Las temperaturas de los aparatos pueden variar. Tenga en cuenta el rendimiento de su aparato cuando siga estas instrucciones de cocción. <i>Siempre use gafas y ropa protectora en caso de salpicaduras o descarga.</i>
Uso en restaurantes/ freidoras comerciales	Pre caliente suficiente aceite a 350-360 °F (176-182 °C) para cubrir las yucas. Coloque hasta 1 libra de yuca. No sobrecargue la canasta y coloque cuidadosamente la cesta en aceite caliente. Freír durante 2-3 minutos. No cocine por más tiempo del indicado. Déjelas cubiertas en la canasta por lo menos 1 minuto antes de servir.
Instrucciones para freír en sartén	Caliente ½ taza de aceite de cocina en una sartén grande a fuego medio-alto. Agregar con cuidado las yucas congeladas para formar una sola capa. Freír 3 minutos, volteándolas con frecuencia. Cocine a un color dorado claro. Escurrir en toallas de papel. Sazone al gusto.
Instrucciones para horno	Pre caliente el horno a 400 °F. Engrase generosamente con aceite vegetal el fondo de la bandeja para hornear. Coloque las yucas congeladas en una sola capa. Hornear a hasta un dorado claro, aproximadamente por 12 minutos. Sazone al gusto.
¡¡PRECAUCIÓN!!	<ul style="list-style-type: none"> • Siempre use ropa protectora y gafas cuando cocine con aceite caliente que pueda salpicar. • Cristales de hielo y concentraciones de humedad en alimentos congelados pueden causar salpicaduras cuando se agregan al aceite caliente. Agregue la yuca cuidadosamente y cubra la freidora. • Al cocinar: Siempre pre caliente el aceite sin cubrir. Si el aceite salpica, cubra inmediatamente y reduzca el calor. Cuando las salpicaduras cesen, retire la cubierta y vuelva a la temperatura de cocción. Tenga cuidado de no salpicar o derramar aceite sobre la hornilla caliente. • ¡No cocine más tiempo del indicado! • Después de cocinar: Retire cuidadosamente el producto de la freidora. Para evitar el riesgo de quemaduras y otras lesiones, deje las yucas fritas cubiertas en la canasta por lo menos un minuto antes de servir, ya que pueden seguir salpicando.

Si tiene alguna pregunta por favor envíenos un correo electrónico a ProductQuestions@micfood.com

Puede imprimir copias adicionales de estas instrucciones en www.micfood.com/yuca-fries-cooking-info

PLEASE FLIP OVER TO READ INSTRUCTIONS AND PRECAUTIONS IN ENGLISH