

Sacred Heart Turkey Baking Instructions

*Follow these instructions carefully to maintain consistency and food safety.
It is important the turkey is handled properly before and after cooking.*

THAWING:

After picking up the turkey at church, put in the refrigerator to start thawing out slowly. This will allow it to be thawed by Friday or Saturday night cooking. If still frozen, place in a clean sink with cool water until thawed.

COOKING TURKEY and BROTH:

PREP: Remove everything from the neck & stomach cavities (set aside) and rinse turkey thoroughly. Place turkey in roasting pan with neck and giblets. Lightly sprinkle with salt & pepper and add 3-4 cups of water to pan. Fully cover pan with aluminum foil.

BAKE: At 10:00 pm cook turkey in preheated 275-300 degree oven overnight. At 6:00 am check turkey for doneness by checking pop up timer or internal temperature reaches 165 degrees. *Cooking times might vary due to various sizes.*

DELIVERING COOKED TURKEY:

Between 6:00 am and 9:00 am, bring the turkey and drippings to the church while still hot and check your name off the list. Drippings can be placed in a separate container from the turkey or left in the roaster pan with the turkey.

*Mark all pans and containers with your name, so you can find them later.
Thank you for your help!*

Sagrado Corazón Instrucciones para hornear pavo

*Siga estas instrucciones cuidadosamente para mantener la consistencia y la seguridad alimentaria.
Es importante que el pavo se manipule adecuadamente antes y después de cocinarlo.*

DESCONGELAMIENTO:

Después de recoger el pavo en la iglesia, colóquelo en el refrigerador para que comience a descongelarse lentamente. Esto permitirá que se descongele antes de cocinarlo el viernes o sábado por la noche. Si todavía está congelado, colóquelo en un fregadero limpio con agua fría hasta que se descongele.

COCINAR PAVO y CALDO:

PREPARACIÓN: Retire todo lo que haya en las cavidades del cuello y el estómago (déjelo a un lado) y enjuague bien el pavo. Coloque el pavo en una fuente para asar con el cuello y las menudencias. Espolvoree ligeramente con sal y pimienta y agregue 3-4 tazas de agua a la sartén. Cubra completamente la sartén con papel de aluminio.

HORNEAR: A las 10:00 p.m. cocine el pavo en el horno precalentado a 275-300 grados durante la noche. A las 6:00 a. m., verifique que el pavo esté cocido verificando el temporizador emergente o que la temperatura interna alcance los 165 grados. Los tiempos de cocción pueden variar debido a los distintos tamaños.

ENTREGA DE PAVO COCIDO:

Entre las 6:00 am y las 9:00 am, lleve el pavo y la grasa a la iglesia mientras aún esté caliente y tache su nombre de la lista. La grasa se puede colocar en un recipiente separado del pavo o dejarla en la fuente para asar con el pavo.

*Marca todas las cacerolas y recipientes con tu nombre para poder encontrarlos más tarde.
¡Gracias por su ayuda!*