

**AJÁNLOTT MAGHŐMÉRSÉKLETEK****TŐKEHÚSOK (marha, sertés, bárány)**

Angolosan: 49 C fok

Közepesen angolos: 56,5 C fok

Közepes: 60 C fok

Közepesen átsült: 65,5 C fok

Átsült: 71 C fok

**SZÁRNYASOK (csirke, pulyka, kacsa)**

Fehér húsu: 60-63 C fok

Sötét húsu: 80 C fok

**HALAK: 47-60 C fok****ZÖLDSÉGEK, GYÜMÖLCSÖK: 84-87 C fok****Megjegyzés:**

Soha ne szolgáljon fel nyers vagy nem pasztőrözött ételt feltételezhetően legyengült immunrendszerű embereknek!

A "US Food Code" ajánlása szerint ne tárolja az ételeket négy óránál tovább 5 és 54,4 C fok között!

**AJÁNLOTT FŐZÉSI IDŐK ÉS HŐMÉRSÉKLETEK**

Az ételek minimum/maximum főzési időtartama hűtött állapottól értendő!

A vastagsági adatok a már levákuumozott állapotra értendők!

Alapanyag	Vastagság (mm)	Főzési hőmérséklet	Min. idő	Max. idő
<b>TŐKEHÚSOK</b>				
Marha és bárány lágyabb részei				
Hátszín, bélszín, T-bone, bárányszelet	25 mm	56,5 C fok vagy magasabb	1 óra	4 óra
	50 mm	56,5 C fok vagy magasabb	2 óra	4 óra
Marha és bárány szárazabb részei				
Rostélyos, oldalas, comb, vadak	25 mm	56,5 C fok vagy magasabb	8-10 óra	12-24 óra
	50 mm	56,5 C fok vagy magasabb	10 óra	24-48 óra
Borda	50 mm	80 C fok	24 óra	48-72 óra
Hasaalja, szegy	25 mm	56,5 C fok vagy magasabb	8-10 óra	12-30 óra
Sertés lágyabb részei				
Szűzpecsenye	38 mm	56,5 C fok vagy magasabb	90 perc	6-8 óra
Malac oldalas, comb		74 C fok	4-8 óra	12 óra
Sertés keményebb részei				
Tarja, comb, karaj	25 mm	56,5 C fok vagy magasabb	2-4 óra	6-8 óra
	50 mm	56,5 C fok vagy magasabb	4-6 óra	8-10 óra
Oldalas, tarja egyben	70 mm	71-80 C fok	12 óra	30 óra
<b>SZÁRNYASOK</b>				
Csirkemell (csontos)	50 mm	63,5 C fok vagy magasabb	2,5 óra	4-6 óra
Csirkemell (filé)	25 mm	63,5 C fok vagy magasabb	1 óra	2-4 óra
Csirke comb		71 C fok vagy magasabb	4 óra	6-8 óra
Fél tyúk	70 mm	71 C fok vagy magasabb	6 óra	8 óra
Pulyka-, kacsacomb		80 C fok	8 óra	10 óra
Kacsamell	25 mm	56,5 C fok vagy magasabb	2,5 óra	6-8 óra
<b>HALAK ÉS TENGER GYÜMÖLCSÉI</b>				

Sovány halak	12,5 mm	Kívánt tálalási hőmérséklet	30-40 perc	x
Zsírosabb halak	25 mm	Kívánt tálalási hőmérséklet	40-50 perc	x
Langusza	25 mm	60 C fok	45 perc	x
Kagyló	25 mm	60 C fok	40-60 perc	x
Garnéla	nagy vagy jumbo	60 C fok	30 perc	x

## ZÖLDSÉGEK

### Gyökérzöldségek

Répa, fehérrépa, zeller, burgonya, karalábé, petrezselyemgyökér	50 mm	84 C fok	1-2 óra	4 óra
---	-------	----------	---------	-------

### Primőr zöldségek

Spárga, brokkoli, karfiol, kukorica, zöldborsó, hagyma, zöldbab	50 mm	84 C fok	45 perc	1,5 óra
---	-------	----------	---------	---------

## GYÜMÖLCSÖK

### Keményhúsú gyümölcsök

Alma, körte	50 mm	84 C fok	45 perc	2 óra
-------------	-------	----------	---------	-------

### Lágyhúsú gyümölcsök

Sárga-, és őszibarack, szilva, eper	50 mm	84 C fok	30 perc	1 óra
-------------------------------------	-------	----------	---------	-------

## TOJÁS

A tojást héjában főzzük, nem szükséges vákuumzacskóban készíteni!

Lágytojás héjában (gyors)	1-12 db	75 C fok	15 perc	18 perc
Lágytojás héjában (lassú)	1-12 db	63,5 C fok	45 perc	1,5 óra
Keménytojás	1-12 db	71 C fok	46 perc	1,5 óra
Rántotta	5 db	75 C fok	20 perc	x