



## Húsok/mártásos ételek

Minden mártásos ételt lehetőleg még melegen kell a készülékbe helyezni.

Az éjszakai sütéshez nagyon pontos hőmérsékletek vannak megadva a Hold-o-mat garanciájával. 80 °C alatt elégtelen a hőmérséklet, 80 °C felett pedig túlfőhetnek az ételek.

Következtetés: A legideálisabb hőmérséklet pontosan 80 °C

Termék	Előkészítés	Főzés	Idő	Szellőzőnyílás
Mindenféle ragu (sertés, marha stb.)	Pirítás, párolás és szükség esetén szósz sűrítés	80 °C	10-12 óra	Zárva
Pörköltfélék	Fehérités vagy barnítás, párolás szószban és nyers zöldségek	80 °C	10 – 12 óra	Zárva
Szelet borjú	Pirítás, párolás és ha szükséges szósz sűrítés	80 °C	10 – 12 óra	Zárva
Párolt marha	Pirítás, párolt szósz, nem kell hogy ellepje a szósz	80 °C	12 -14 óra	Zárva
Nyúlhús	Pirítás, párolás és szükség esetén szósz sűrítés	80 °C	10 – 12 óra	Zárva
Nyúl és baromfi	Szósszal és szósz nélkül főzve	80 °C	8 – 10 óra	Zárva
Szelet főtt hús saját levében	Hagymarétegen	80 °C	10 – 12 óra	Zárva
Főtt hús	Fehérités, húslevesben, de nem kell, hogy elfedje a leves	80 °C	12 – 14 óra	Zárva
Egész sonka	Tálcán egy kis húslével, amiben főtt	80 °C	12 – 14 óra	Zárva

Ezek az adatok természetesen függenek a termék nagyságától. Ezért a kezdetekben idő kell ahhoz, hogy kitapasztaljuk az elvárt eredményhez tartozó időt.

## Sütés alacsony hőmérsékleten és melegen tartás (Cook&Hold)

Köszönhetően a lehetséges 120 °C-nak, sütni is lehet a Hold-o-mat készülékben. Kövesse az alábbi táblázatot és hozzájut további részletekhez szakemberektől.

Pirítási fázis	kombipárolóban, vagy rostlapon magas hőmérsékleten pirítsa meg a húst,
Kezdeti fokozat	Süssük a húst 10 percig az előmelegített Hold-o-mat-ban 120 °C-on
A.H. sütés fokozat	Állítsuk az ajánlott sütési fokozatnál 20 °C-al melegebbre a Hold-o-mat-ot (pl.:ha vesepecsenye sütési maghőmérséklete: 58 °C, plusz 20°C = 78°C )
Melegen tartás:	A szükséges melegen-tartási hőmérséklet megtalálása után a maghőmérsékletnél 5-10 fokkal melegebbre állítsuk a készüléket. Így tökéletes hőmérsékleten lehet tárolni az ételeket akár órákig. (pl.: vesepecsenye maghőmérséklete 58 °C, plusz 5-10 C, a melegen tartási hőmérséklet: 63-68 °C.)

Egy két példa a főzés és melegen-tartásra ( Alacsony hőmérsékletű sütés)

**Termékcsoport** **termék** **Ideális maghőmérséklet**

Termékcsoport	termék	Ideális maghőmérséklet
Marha	Szelet, közepesen nyers	46 °C
	Szelet angolos	53 °C
	Szelet félangolos	57 °C
	Roastbeef közepesen nyers	48 °C
	Roastbeef angolos	54 °C
	Roastbeef félangolos	58 °C
Borjú	Sült , darabok	74 °C
	Bélszín	62 °C
	Töltött szegy	78 °C
	Sült lapocka	74 °C
Sertés	Tarja	76 °C
	Szűzpecsenye	63 °C
	Füstölt sonka	77 °C
	Lapocka	76 °C
	Füstölt oldalas	67 °C
Bárány	Csülök	62 °C
	Gerinc	57°C
Specialitások	Szarvas comb	60 °C
	Őzgerinc	55 °C
	Sült pulyka	68 °C
	Nyúl comb	60 °C