



Warmhalten im **heer** Warmhaltegerät

	Tipps und Anwendungsmöglichkeiten		
<u>Produkt</u>	<u>Vorbereitung</u>	<u>Warmhalten bei</u>	<u>Entfeuchtung</u>
Grosse pièce:			
Roastbeef	Fertig zubereitet	68C°, max. 3 Std.	offen
Schweinscarre	Fertig zubereitet	75C°, max. 3 Std.	offen
Lamm-Gigot	Fertig zubereitet	70C°, max. 3 Std.	offen
Reh-Gigot	Fertig zubereitet	68C°, max. 2 Std.	offen
Fleischkäse	Fertig zubereitet	77C°, max. 3 Std.	offen
Siedfleisch	Fertig zubereitet	85C°, max. 3 Std.	geschlossen
Gekochter Schinken	Fertig zubereitet	85C°, max. 3 Std.	geschlossen
u.s.w.			
Kurzbratstücke:			
Panierte Schnitzel, Cordon bleu	Fertig zubereitet	83C°, ideal 1 Std.	offen
Schweinsteak, -schnitzel	Fertig zubereitet	75C°, ideal 2 Std.	offen
Kalbssteak, -schnitzel	Fertig zubereitet	72C°, ideal 2 Std.	offen
Pouletbrüstli	Fertig zubereitet	76C°, ideal 2 Std.	offen
Pouletschenkel	Fertig zubereitet	85C°, ideal 2 Std.	offen
Entrecôte, Rindsfiletmedaillons	Fertig zubereitet	68C°, ideal 2 Std.	offen
Lammrückenfilets	Fertig zubereitet	68C°, ideal 2 Std.	offen
Entenbrust	Fertig zubereitet	71C°, ideal 2 Std.	offen
Wildgerichte	Fertig zubereitet	68C°, ideal 2 Std.	offen
Mischbeschickung à la Carte	Fertig zubereitet	68-72C°, ideal 2 Std.	offen
u.s.w.			
Fisch:			
Pochierter Fisch z.B. Lachs	roh, gewürzt, auf gebuttertes Blech, bei 70C° 45 Min. pochieren	70C°, max. 2 Std.	geschlossen
Gebratener Fisch	Fertig zubereitet	80C°, max. 1 Std.	offen
Backwaren:			
Schinkengipfel, Wienerli im Teig	Fertig zubereitet	85C°, max. 1 Std.	offen
Blätterteiggebäck	Fertig zubereitet	85C°, max. 1 Std.	offen
u.s.w.			
Sonstiges:			
Gemüse	Fertig zubereitet	92C°, max. 2 Std.	geschlossen
Teigwaren, Spätzli, Reis	Fertig zubereitet	88C°, max. 2 Std.	geschlossen
Gratin	Fertig zubereitet	92C°, max. 2 Std.	offen