



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Kerntemperatuur per vleessoort:

Vleessoort	Gaarheid	Kerntemperatuur
Kip	Gaar	78°C
Kalkoen:		
Dij	Gaar	Min. 85°C
Filet	Gaar	78°C
Duif, eend	Rood	55°C – 60°C
Fazant, patrijs:		
Filet	Rosé	50°C – 55°C
Bout	Gaar	78°C
Ree, hert	Rood	50°C – 55°C
Wild zwijn		
Stoof	Doorbakken	70°C – 75°C
Filet	Rosé	58°C
Varkensvlees	Gaar	65°C – 68°C
	Doorbakken	68°C
Rundvlees	Rood/rare	35°C – 40°C
	Medium rare	45°C – 50°C
	Medium rosé	50°C – 55°C
	Medium well	55°C – 60°C
	Doorbakken/welldone	60°C – 65°C
Kalfsvlees	Rosé	55°C
	Doorbakken	60°C – 65°C
Lamsvlees	Rosé	55°C

Opwarmadvies magnetron:

Product	Hoeveelheid	Tijd	Magnetron
Kippenbout	Per stuk	1,5 minuut	600 watt
Spareribs	Per 500 gram	3 minuten	600 watt
Haantje	Per stuk	4 minuten	600 watt
Gehaktbal	Per stuk	1 minuut	600 watt
Grillworst	Per stuk	1 minuut	600 watt
Maaltijd	400 gram	4/5 minuten	650 watt





SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Bereidingsadvies rollades:

Soort rollade	Braadtijd pan	Oven (eerst aanbraden)
Varkensrollade doorregen 1 kg	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
750 gram	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram	75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
Varkensfilet rollade 1 kg	60-70 minuten zachtjes braden	70 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
750 gram	55-60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
500 gram	30 minuten zachtjes braden	30 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
Half om Half (H.O.H.) rollade 1 kg	70-75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
750 gram	65 minuten zachtjes braden	65 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
500 gram	45 minuten zachtjes braden	65 minuten 150°C Kerntemperatuur 62-64°C
Kalkoen rollade 750 gram tot 1 kg	90 minuten zachtjes garen	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram	75 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
Kiprollade 1 kg dij	90 minuten zachtjes braden	90 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
1 kg Filet	60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C
750 gram Dij	75 minuten zachtjes braden	75 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
750 gram Filet	60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C
500 gram Dij	50-60 minuten zachtjes braden	60 minuten 150°C Kerntemperatuur 78°C
500 gram filet	55 minuten zachtjes braden	55 minuten 150°C Kerntemperatuur 75°C



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers



Soort rollade	Braadtijd pan	Oven (eerst aanbraden)
Lende rollade Rosé	30-35 minuten zachtjes braden, zonder water en zonder deksel	35 minuten 150°C Kerntemperatuur 48-55°C
Gaar	50 minuten zachtjes braden, zonder water en zonder deksel	45-50 minuten 150°C Kerntemperatuur 60°C
Runder braadrollade	70-90 minuten zachtjes braden	80-90 minuten 150°C Kerntemperatuur 68°C

