

OPVARMNING I GRYDE PÅ KOMFUR

Kartofler	<p>Forkogte i pose: Koges mellem 15 og 20 minutter afhængig af mængde.</p> <p>Rå kartofler: koges i 20 minutter – prik og mærk efter om de er møre.</p>
Grøntsager	<p>Sarte grøntsager: Som ex. ærter og broccoli skal have kort opkog.</p> <p>Grove grøntsager: som ex. gulerødder koges til de er møre.</p>
Sovs	Varmes i gryde under omrøring til temperaturen når 80° C (internt krav) lovkrav 75 ° C.

OPVARMNING I FORVARMET OVN PÅ BAGEPLADE

Fiskefilet	150° C i 15 minutter.
Skinkeschnitzel	150° C i 20 minutter.
Stegt flæsk	<p>Ca. 165° C i 20 minutter.</p> <p>OBS: Stegetiden kan variere efter ovntype, så prøv dig lidt frem.</p>

OPVARMNING I STEGETPANDE

Brasede kartofler	Til de er varme og har stegeskorpe.
Evt. frikadeller og medisterpølse	Til de har en kernetemperatur på 80° C (internt krav) lovkrav 75 ° C.