

Kuchařka

UNOX

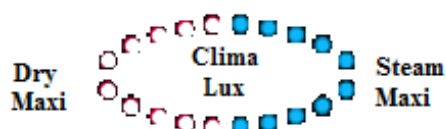


OVENS PLANET®

Základní Pojmy k Ovládání konvektomatu UNOX

Nastavení Displeje....

Parní Provoz - Vaření



Kombinovaný Provoz – Pečení s Vlhkostí



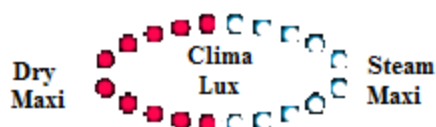
Pokud navolíme (méně / více teček) menší / větší % vlhkosti máme tzv. Kombinovaný režim – Pečení s Vlhkostí co tečka to 10% vlhkosti

Horký vzduch

Nesvítí nic, vše je šedivé...(bliká jen „Clima Lux“)



Otevřená klapka – Grilování, Zapékání



Jídla připravovaná v konvektomatu UNOX

Masa

Pečené vepřové maso (v celku)

Maso osolíme, okořeníme a položíme na plné plechy 40mm. Nastavíme parní provoz, čas 10 minut, teplotu 99 °C, vlhkost 100%. Tímto úkonem nahradíme opékání masa a zachováme jeho šťavnatost. Potom zapneme kombinovaný provoz, čas 70 minut, teplotu 160 °C, vlhkost 60%. Nakonec, pokud nejsme spokojeni s barvou, nastavíme odsávání vlhkosti, čas 15 minut, teplotu 230 °C. Pokud používáme sondu, teplota jádra by měla mít 93-95 °C. Doba úpravy je závislá na stáří masa, jakosti a velikosti porcí.

Vepřové maso dušené (v celku)

Maso okořeníme a dáme na gastronádoby 100mm. Nastavíme parní provoz, čas 10 minut, teplotu 99 °C. Potom přepneme na kombinovaný režim, vlhkost 80%, čas 1 hodina 20minut, teplotu 160 °C. Maso podusíme, teplota v jádře 93-95 °C. Současně s úpravou masa si můžeme připravit omáčku, kterou nakonec dochutíme výpekem z masa.

Vepřové maso na kmíně (kostky)

Na kostky nakrájené maso položíme na nerezové plechy hluboké 65mm nebo 100mm, osolíme a okmínujeme. Plechy vložíme do konvektomatu Unox. Nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 40%, čas 30 minut, teplotu 140 °C. Během úpravy masa si připravíme cibulový základ, který zahustíme moukou a dochutíme. Šťávu přecedíme na maso, necháme nastavený kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut, teplotu 160 °C. Maso dusíme do měkka.

Přírodní řízky (roštěnky, kotlety)

Nakrájené maso naklepeme a okořeníme. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované nebo nerezové plechy hluboké 20mm nebo 40mm. Na ovládacím panelu konvektomatu Unox nastavíme provoz horký vzduch, čas 15 minut, teplotu 210 °C a opečeme. Připravíme si cibulový základ, který zahustíme a ochutíme. Opečené plátky masa vložíme do nerezových plechů 100mm, přelijeme šťávou a dusíme do měkka při kombinovaném provozu, vlhkost 60%, teplota 160 °C. Doba dušení je 30 až 70 minut podle druhu masa.

Vepřové závitky (hovězí závitky)

Závitky zabalíme a naskládáme těsně vedle sebe do vymaštěných nerezových plechů 100mm do konvektomatu Unox. Nastavíme horký vzduch, čas 15 minut, teplotu 200 °C. Připravíme si přírodní šťávu a dochutíme. Šťávu přecedíme na závitky, dusíme při kombinovaném provozu, čas 1 hodina, teplotě 160 °C a vlhkosti 60%. Doba úpravy se prodlužuje podle druhu, velikosti a jakosti masa.

Guláše (vepřový, hovězí)

Maso nakrájíme na kostky a vložíme na nerezový plech 100mm. Zvolíme kombinovaný provoz, 60% vlhkost, čas 30 minut, teplotu 130 °C. Maso po 15 minutách promícháme, aby se neslepilo. Během této přípravy si nachystáme ochucený gulášový základ.

Nyní můžeme postupovat dvojím způsobem:

- 1) Maso zalijeme nezahuštěným základem a dusíme do měkka. Hotové maso vyjmeme, základ přelijeme do větší nádoby, kde jej zahustíme, dochutíme a provaříme.
- 2) Základ zahustíme, dochutíme, nalijeme na maso a dusíme do měkka.

Obě varianty připravujeme v kombinovaném provozu, vlhkosti 60%, teplotě 150 °C, čas určíme podle druhu masa 45 – 75 minut. Druhý způsob přípravy je výhodný tím, že zahuštěná šťáva se zároveň provaří při přípravě masa, takže ušetříme asi 30 minut z celkové úpravy guláše.

Anglický rostbíf

Naložené maso si opečeme na pánvi na tuku, vložíme do konvektomatu, do středu masa pícháme sondu, nastavíme kombi 20%, teplota prostoru 85 °C, na teplotu sondy nastavíme 55- 60 °C (podle potřeby dalšího použití).

Čevapčiči, čufty, vepřenky

Na smaltované plechy potřené tukem naskládáme porce tak, aby se nepřekrývaly. Vložíme do konvektomatu Unox. Nastavíme kombinovaný režim, vlhkost 60%, čas 30 minut, teplotu 160 °C. Pokud chceme mít maso lépe vypečené, zkrátíme čas kombinovaného režimu a pečeme při vyšší teplotě v horkém vzduchu.

Sekaná pečeně

Z mletého a okořeněného masa si uděláme šišky a vložíme na plechy. Zvolíme kombinovaný provoz, vlhkost 80%, čas 45 minut, teplotu 140 °C. Během této doby můžeme sekanou podlévat vodou. Potom nastavíme provoz horký vzduch, čas 15 minut, teplotu 210 °C.

Smažené karbanátky (holandské řízky)

Na vymaštěné smaltované plechy naskládáme porce tak, aby se nekryly. Vložíme je do rozehrátého konvektomatu Unox. Zapneme kombinovaný provoz, vlhkost 20%, čas 20 minut, teplotu 140 °C. Takto maso upravíme, aby nebylo syrové. Potřebnou barvu karbanátků získáme volbou provozu horký vzduch, čas 20 minut, teplota 210 °C, 100% odsávání vlhkosti.

Smažené řízky

Obalené řízky v trojobalu vyskládáme na potřené olejem smaltované plechy, znovu opět potřeme olejem a dáváme do předehrátého konvektomatu.

– Dalším způsobem je použití speciálního tuku na smažení v konvektomatu

Combi Rama Profi, - tou se řízek lépe obarví

Předehejeme Konvektomat na 230°C, vložíme řízky na Gastronádoby(již postříkené olejem) Nastavíme 4minuty 230°C Horký Vzduch poté nastavíme 5minut 230°C Otevřená klapka. Řízky po celou procesu neobracíme.

Ražničí (špízy)

Můžeme upravovat dvěma způsoby:

- 1) Minutková úprava: maso musí být naloženo, nastavíme horký vzduch, čas 10 minut, teplotu 210 °C. Pro umocnění kůrky můžeme na konci procesu dát Otevřená klapka – 4-5min 230°C otevřená klapka.
- 2) Technologie při školním stravování: kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut, teplota 140 °C. Pro umocnění kůrky můžeme na konci procesu dát Otevřená klapka – 4-5min 230°C otevřená klapka

Pečená (grilovaná) kolena

Naložená kolena položíme na rošty nebo plné plechy. Nastavíme kombinovaný režim, vlhkost 80%, čas 1 hodina 20 minut, teplotu 120 °C. Potom kolena potřeme olejem s grilovacím kořením. Pokračujeme dále v kombinovaném režimu, snížíme vlhkost na 40% a zvýšíme teplotu na 165°C a 25 minut dopečeme. Pokud se nám kůrka nezdá příliš opečená můžeme zvýšit teplotu na 230°C a nastavíme otevřenou klapku.

Uzené maso vařené

Pokud máme maso v síťce, je lepší ji odstranit ještě před vařením, protože při vaření v konvektomatu Unox zachováme stejný tvar. Maso položíme na děrované plechy. Pokud potřebujeme vývar na polévku, dáme do spodní části konvektomatu plnou gastronádobu. Zvolíme parní provoz, čas 70 – 80 minut, teplotu 99 °C. Můžeme také zvolit nízkoteplotní vaření, při kterém získáme větší výtěžnost uvařeného masa. Nastavíme parní provoz, čas 20 minut, potom teplota 99 °C, teplota 75 °C, čas 3 hodiny 40 minut.

Hovězí pečeně

Kusy hovězího masa osolíme a okořeníme. Dáme na plné plechy a vložíme do konvektomatu Unox. Zapneme parní provoz, teplotu 99 °C, při které se zatáhnou póry na maso a zachová se jeho šťavnatost. Připravíme základ, kterým zalijeme maso a dusíme je do měkka při kombinovaném režimu, vlhkosti 60 %, teplotě 160 °C, čase 1 hodina 40 minut. Výhodou je, že se maso tepelně upravuje během vaření základu. Ušetříme tak až 30 minut celkové doby přípravy.

Ryby na roštu (na másle)

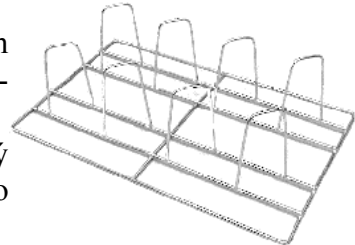
Porce ryb naskládáme na vymaštěný plný plech, okořeníme a osolíme. Vložíme je do rozehřátého konvektomatu Unox. Zvolíme teplotu 140 °C, vlhkost 20 %, čas 20 minut. Ryby nikdy neupravujeme mražené – pustí příliš mnoho vody.

Pečená kuřata

Kuřata nasekáme na porce a naskládáme na plechy 40mm. Osolíme, okořeníme, vložíme do konvektomatu Unox. Nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 30 minut, teplotu 160 °C. Potom zvolíme provoz horký vzduch, čas 20 minut, teplotu 210 °C. Pokud chceme mít lepší křupku navolíme otevřenou klapku 5minut 230°C.

Grilovaná kuřata

Kuřata pořádně nasolíme i zevnitř, naložíme nejlépe grilovacím kořením. A Nabodneme na grilovací plech na kuřata. - Konvektomat předehejeme na 180 °C 30minut 180 °C a plnou otevřenou klapku. Poté navolíme druhý krok 10min 230 °C otevřená klapka. Pokud se Kurčička zdá málo křupavá, čas prodloužíme.



Grilovaná křidélka

Křidélka nakořeníme, rozložíme na rošty nebo nízké smaltované plechy. Nastavíme kombinovaný provoz, vlhkost 60%, čas 15 minut, teplotu 140 °C. Potom zapneme horký vzduch, čas 15 minut, teplotu 210 °C.

Přílohy

Vařené brambory

Brambory nakrájíme na takové kousky, jaké chceme mít na talíři. Nasypeme je na děrované plechy 65mm a vmícháme sůl. Nastavíme parní provoz, teplotu 105 °C, čas 35 minut.

Rýže

Umytou rýži vysypeme do plných plechů 100mm (množství 3kg) nebo 65mm (množství 2kg). Zalijeme horkou vodou (na 1 díl rýže 1,5 díl vody), osolíme a přidáme tuk. Natavíme parní provoz, teplotu 100 °C, čas 30 minut. Nahonec rýži promícháme vidličkou.

Opékané brambory

Již uvařené nakrájené brambory dáme na vymaštěný smaltový plech a pečeme v režimu horký vzduch 220 °C asi 15 – 20 minut. Během opékání brambory promícháme.

Houskové knedlíky

Těsto zpracujeme běžným způsobem. Knedlíky naskládáme na tukem vymazané vložky na knedlíky nebo plné plechy 40mm. Maximální množství je 5 ks po 0,5kg na jednom plechu. Knedlíky vložíme do konvektomatu Unox tak, aby nad plechem byla mezera ob jeden zásuv. Nastavíme parní provoz, teplotu 95 – 99 °C, čas 25 – 30 minut. Uvařené knedlíky vytáhneme, potíráme vodou, nemusíme již propichovat.

Bramborové knedlíky

Z těsta vytvarujeme knedlíky a naskládáme na plné plechy. Vložíme do konvektomatu Unox. Nastavíme parní provoz, čas 30 minut, teplotu 99 °C. Pokud vaříme menší výrobky z bramborového těsta (např.: šišky) zkracujeme pouze dobu přípravy.

Vařená zelenina

Zeleninu vaříme v děrovaných gastronádobách. Pokud však ochucujeme, použijeme plné plechy. U většiny upravované zeleniny používáme parní provoz, teplotu 99 °C, čas 20 – 30 minut. Pokud zeleninu vaříme v celku (květák, celer), můžeme teplotu zvýšit na 105 °C.

Vařená vejce

Vejce naskládáme do děrovaných plechů a vložíme do konvektomatu. Nastavíme parní provoz, teplotu 95 °C, čas 15 minut (ve školních jídelnách, kde jsou přísnější předpisy prodloužíme čas na 20 minut). Vejce potom schladíme sprchou přímo v konvektomatu.



Hranolky

Hranolky, se smaží bez žádného přidaného tuku. JE NUTNÉ POUŽÍT FRITOVACÍ PLECH. Konvektomat předehřejeme na 200°C. Hranolky vysypeme do fritovacího plechu. Nastavíme 5min 195°C 10% vlhkosti poté nastavíme další krok a to 7min 210°C 10%vlhkosti.

Je možné že na konci smažení se Vám budou hranolky zdát málo usmažené. Proto můžeme nakonci přidat minuty u posledního kroku aby se hranolky dodělaly – Je to dané tím, že dnes je mnoho hranolek na trhu a každá se dělá jinak dlouho.



Moučníky

Plněné ovocné knedlíky

Knedlíky připravujeme běžným způsobem. Použijeme tukem vymazané plné plechy 20mm – 40mm. Nastavíme parní provoz, teplotu 95 – 99 °C, čas 10 – 15 minut. Po uvaření nemusíme propichovat.

České buchty (buchtičky s krémem)

Buchty připravíme běžným způsobem. Naskládáme je na tukem vymazané smaltované plechy 40mm. Zapneme horký vzduch, teplotu 155 °C, čas 13 minut. Potom nastavíme kombinovaný režim, vlhkost 20%, čas 6 minut, teplotu 170 °C. Nakonec ještě zvýšíme teplotu na 180 °C v kombinovaném provozu s 20% vlhkostí a 6 minut dopečeme.

Šlehaná těsta (korpusy, bublaniny, piškoty)

Těsto nalijeme do plechů nebo forem nejlépe smaltovaných, vymaštěných a vysypaných moukou. Konvektomat Unox rozejdeme na 200 °C. Vložíme plechy, nastavíme provoz horký vzduch, teplotu 180 °C, čas 30 minut. Dobu úpravy přizpůsobíme množství těsta na plechu.

Žemlovky (zapékané těstoviny, zapékané brambory)

Jídlo na zapékání si připravíme běžným způsobem, nasypeme do vymaštěných gastronádob. Potom směs zalijeme mlékem s vejci. Gastronádoby vložíme do vyhřátého konvektomatu Unox. Nastavíme horký vzduch, teplotu 140 °C, čas 20 minut. Po 15ti minutách doporučujeme otevřít konvektomat a setřít sraženou páru ze spodu gastronádob, tím napomůžeme rovnoměrnému propečení. Po ukončení režimu nastavíme horký vzduch, zvýšíme teplotu na 210 °C a 20 minut dopékáme.

Mražené pečivo Rina – listové

Konvektomat Unox rozejdeme. Výrobky rozložíme na vymaštěné plechy nebo rošty pokryté pečicím papírem. Potřeme je rozšlehanými vejci a vložíme do konvektomatu. Zvolíme režim horký vzduch, teplotu 210 °C, čas 10 minut. Potom teplotu snížíme na 195 °C v kombi 20% po dobu 5 minut.

Věnečky z odpalovaného těsta

Věnečky nastříkáme na vymaštěné smaltované plechy. Rozehřejeme konvektomat na teplotu 200 °C. Do rozejdátého konvektomatu vložíme plechy s těstem. Nastavíme teplotu 180 °C, čas 20 minut. Konvektomat zapneme a během úvodního pečení manuálně přistříkneme vlhkost do pečicího prostoru. Pět minut před koncem pečení můžeme otevřít klapku.

Perník – polotovar Vitana, Natura atd.

Perníkové těsto zpracujeme podle návodu a nalijeme na plechy vysypané moukou. Vložíme do rozehrátého konvektomatu Unox. Nastavíme režim horký vzduch, teplotu 140 °C, čas 30 minut a pečeme. Doba pečení je dána množstvím těsta na pleších.

Noční Pečení - Delta T

Využití nočního pečení přes noc je velice výhodné, tímto tepelným upravitelům se dostáváme k mnohem kvalitnějšímu pečení. Maso neztrácí šťavnatost a má minimální váhový úbytek, a výrazně ušetříme spotřebu energie.

Noční pečení jde vždy s tepelnou sondou.

Na teplé sondě si nastavíme jakou teplotu požadujeme při konečném upečení masa.

Zvolíme funkci Delta T ΔT

A nastavíme rozdíl teplot: Čím nižší rozdíl tím se maso peče déle, ale zároveň se zvyšuje i jeho kvalita. A naopak čím nastavíme menší rozdíl, tím se maso udělá rychleji, ale kvalita už nebude tak vysoká. - přesto tento styl úpravy je šetrnější než klasické rychlé pečení v troubě.

Příklad:

Krkovici nakořeníme vpíchneme do ní sondu. Nastavíme tepelný údaj sondy na 85°C. Poté nastavíme funkci Delta T (rozdíl)- 20. Podleje vodou, zapneme a necháme pomalu péct.

!! UPOZORNĚNÍ !!

U všech technologií je potřeba, aby byl konvektomat rozehrátý nejméně na první popsanou teplotu. Doporučené časy a teploty nemusí vyhovovat každému uživateli, stroje však mají variabilní škálu využití, může se stát, že ke stejnému výsledku dojdete volbou dvou různých technologických postupů.



Využití gastronádob

Parní konvektomaty Unox využívají gastronádoby s rozměry GN 1/1. Nerezové gastronádoby jsou plné nebo děrované, rošty a smaltované plechy.

Nerezové gastronádoby – používají se k pečení masa a vaření příloh

Plné gastronádoby

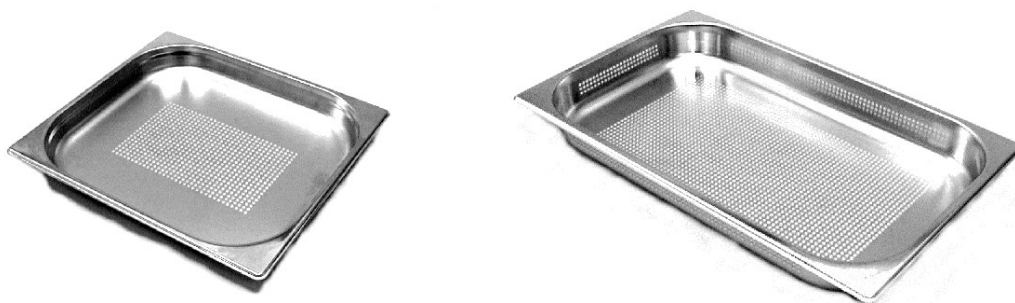


Nádoby 40mm – sekaná pečeně, kachny, husy, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, rybí filé, přírodní řízky, knedlíky

Nádoby 65mm - zapékané těstoviny, zapékané brambory, rýže, hovězí pečeně, vepřová pečeně, plněné paprikové lusky, kapustové závitky

Nádoby 100mm – příprava omáček, vaření rýže, dušená masa v základech, jinak stejné využití jako u nádob 65mm

Děrované gastronádoby

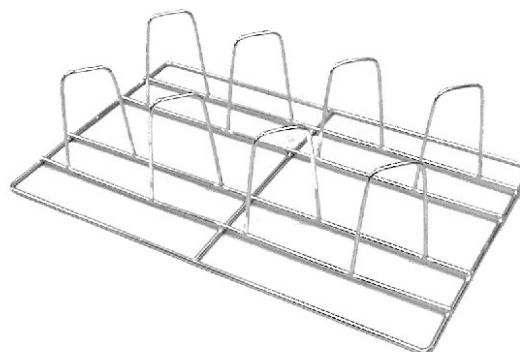
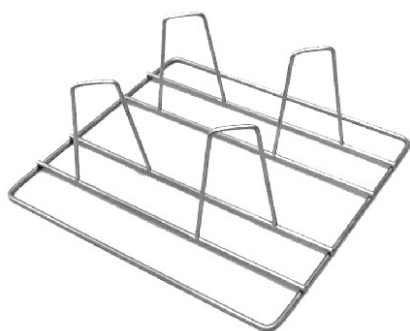


Nádoby 40mm, 65mm, 100mm

Vaření: brambory, vejce, zelenina, květák na obalování, uzená masa

Ohřívání: uzeniny, těstoviny, houskové, bramborové a ovocné knedlíky

Rošty



Varné vložky na knedlíky



Použijeme-li varné vložky, knedlíky si po uvaření zachovají kulatý tvar. Plechy se do konvektomatu vkládají ob jedno zasunutí.



Po dovaření není potřeba knedlíky propichovat. Pro vylepšení vzhledu a kvality je dobré potírat knedlíky studenou vodou.

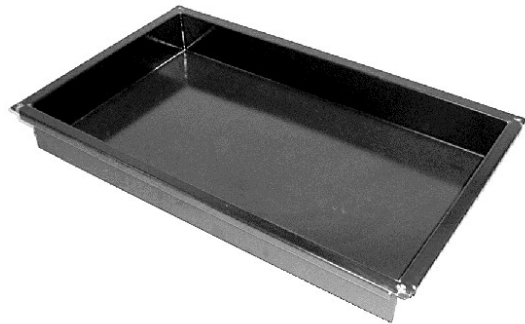
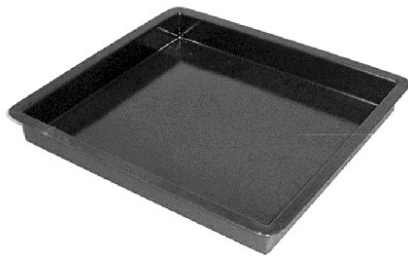
Smaltované gastronádoby

Smaltované gastronádoby jsou určeny k pečení pečiva a koláčů, třených a kynutých těst, smažení a zapékání. Výhodou smaltovaných gastronádob oproti nerezovým je jejich lepší tepelná vodivost. Koláče jsou zespod lépe zbarvené a těsto se lépe zdvihá. Smaltované gastronádoby mají pravoúhlé rohy, lze proto využít i rohů koláče.

Nádoby 20mm – vdolky, záviny, smažené řízky, smažené rybí filé, rybí prsty

Nádoby 40mm – dukátové buchtičky, české buchty, ovocné koláče, sekaná pečeně, pečené kousky masa, pečené ryby, dušené ryby, kachny, husy, knedlíky, rybí filé

Nádoby 65mm – české buchty, francouzské brambory, zapékané těstoviny





Práce s teplotou jádra

1. Očištěnou špici vpichovací sondy zapíchnout až do středu upravované potraviny (v nejsilnějším místě).
2. Nastavíme tlačítka způsob provozu „horký vzduch“, „kombi-paření“ nebo „vaření“.
3. Tlačítkem nastavíme provoz s vpichovací sondou a tlačítka + nebo - nastavíme požadovanou teplotu. Při provozu je ukazována skutečná teplota jádra.
4. Postup probíhá automaticky.
5. Při dosažení předem zvolené teploty jádra zazní signál bzučáku nebo program pokračuje následujícím krokem (podprogramem).
6. Během provozu mohou být nastavené hodnoty teploty, tak i způsob provozu kdykoliv měněny.
7. Jestliže je po dosažení předem zvolené teploty jádra požadována vyšší teplota, nastavíme teplotu vyšší a program znovu odstartujeme.

Měření teploty jádra

Možnost měření teploty jádra u dlouhodobě upravovaných kusů pečeně je velmi výhodná. Právě u upravovaných produktů, vyžadujících kontrolu, např. roastbeafu a podobně je důležité, aby byla dosažena přesná teplota jádra. Praxe ukazuje, že důsledná práce s měřením teploty jádra vede k vysokým úsporám hmotnosti. Každý stupeň, o který je optimální teplota jádra překročena znamená podstatně větší ztráty hmotnosti. Kromě toho je u masa stále stejný stupeň úpravy zárukou kvality. Následující tabulka udává směrné hodnoty teplot jádra.

Maso	Teplota jádra	Barva v jádru masa
<u>Hovězí maso</u>		
Silně krvavé	45 °C	Temně krvavě červená.
Krvavé	50 °C	Masově červená, štavnaté.
Medium	55 – 60 °C	Světle růžová, směrem ven blednoucí do šedohněda.
Propečené	75 – 85 °C	Jednotně šedohnědé.
<u>Telecí maso</u>		
Propečené	nad 77 °C	Červenavě hnědá, šedobílá masová šťáva.
<u>Vepřové maso</u>		
Medium	65 °C	Světle růžová.
Propečené	83 °C	Žlutavě hnědá, šedobílá masová šťáva.
Nasolené	65 °C	Bledá červená, šťáva hnědavá nebo téměř bezbarvá.
<u>Jehněčí maso</u>		
Propečené	79 °C	Šedá, poněkud lehce bledě červená.
<u>Skopové maso</u>		
Propečené	82 °C	Šedá, šťáva lehce bledě červená.
<u>Drůbež</u>		
Propečená	85 °C	Žlutavě bílá, šťáva téměř bezbarvá.



Práce s teplotou jádra

<u>Hovězí maso</u>	Stav úpravy	Teplota jádra
Hovězí filet/svíčková	médium	55 – 58 °C
Roastbeef	médium	55 – 60 °C
Hovězí růže	propečený	85 – 90 °C
Hovězí pečeně	propečený	80 – 85 °C
Špička	propečený	90 °C

<u>Vepřové maso</u>	Stav úpravy	Teplota jádra
Kýta	propečený	85 °C
Kýta	světle růžový	65 – 68 °C
Vepřový hřbet	lehce růžový	65 – 70 °C
Vepřový hřeben	propečený	70 – 75 °C
Vepřové ramínko	propečený	75 °C
Vepřový bůček/plněný	propečený	75 °C
Vepřový bůček/lalok	propečený	80 – 85 °C
Zadní nožička pečená	propečený	80 – 85 °C
Vepřové kolínko	propečený	80 – 85 °C
Vařená šunka	velmi šťavnatý	64 – 68 °C
Žebírko a la Kassel		65 – 70 °C
(bufetový nářez)		55 – 60 °C
Zadní nasolené	propečený	75 – 80 °C
Žebírka	propečený	65 °C
Šunka v chlebovém těstě		65 – 70 °C
Vepřové jazyky	propečený	85 – 90 °C
Vepřové hlavy		75 – 82 °C

<u>Telecí maso</u>	Stav úpravy	Teplota jádra
Telecí hřbet	světle růžový	65 – 70 °C
Telecí kýta, horní šál, ořech, jemná část kýty	propečený	78 °C
Ledvinová pečeně	propečený	75 – 80 °C
Telecí pečeně/ramínko	propečený	75 – 80 °C
Telecí hrudi (většinou plněné nebo vybrané)	propečený	75 – 78 °C

<u>Skopové maso</u>	Stav úpravy	Teplota jádra
Skopový hřbet	lehce růžový	70 – 75 °C
Skopový hřbet	propečený	80 °C
Skopová kýta	lehce růžový	75 – 78 °C
Skopová kýta	propečený	82 – 85 °C



Práce s teplotou jádra

<u>Drůbež</u>	Stav úpravy	Teplota jádra
Kuřata (kohoutci)	propečený	85 °C
Husy	růžový	75 – 80 °C
Husy	propečený	90 – 92 °C
Krocán, kachna	propečený	80 – 85 °C

Jehněčí maso

Při plném propečení se teplota jádra pohybuje mezi 79 – 85 °C. Barva v jádru masa je šedá, poněkud lehce bledě červená. Masová šťáva je čirá.

<u>Paštiky a podobné</u>	Teplota jádra
Paštiky	72 – 84 °C
Masový sýr	70 °C
Želatiny	65 °C
Balotiny	65 °C
Losos	60 °C
Štika	63 °C
Mouse de Poisson (rybí pěna)	65 °C