|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Зеленчуци | Време | Температура | Зеленчуци | Време | Температура |
| Аспержи | $ 5$-8 |  200 | Пащърнак | $$15-18$$ | $$195$$ |
| Цвекло-цяло |  40-45 | $$200$$ | Чушки | $ 15$-18 | $$200$$ |
| Броколи | $ 6$-8 | $$200$$ | Картофи-бланширани(тънки) | $$9-16$$ | $$200$$ |
| Брюкселско зеле | $ 15$-18 | $$190$$ | Картофи-бланширани(дебели) |  11-20 |  200 |
| Моркови | $ 15$-17 | $$190$$ | Домашни картофи | $$18-20$$ | $$200$$ |
| Карфиол | $ 12$-15 | $$200$$ | Картофи печени-цели | $$40-45$$ | $$200$$ |
| Царевица | $ 6$-9 | $$195$$ | Тиква | $$10-12$$ | $$200$$ |
| Патладжан | $ 15$-18 | $$200$$ | Сладък картоф-печен | $$30-35$$ | $$190$$ |
| Зелен боб | $ 5$-8 | $$200$$ | Домати-чери | $$4-7$$ | $$200$$ |
| Зелеви листа | $ 12$-14 | $$125$$ | Домати-половинки | $$10-12$$ | $$175$$ |
| Гъби |  5-7 | $$200$$ | Тиквички-пръчици | $$12-14$$ | $$200$$ |
| Лук | $$10-12$$ | $$200$$ |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Пилешко месо | Време(мин.) | Температура | Телешко месо | Време(мин.) | Температура |
| Гърди без кост-500гр | $$25-27$$ | $$185$$ | Телешко месо 1.8кг | $$45-55$$ | $$195$$ |
| Гърди без кост-110гр | $$12-14$$ | $$190$$ | Бургер 110гр | $$16-20$$ | $$185$$ |
| Филе-пръчици | $$20-22$$ | $$185$$ | Филе миньон 225гр | $$18-22$$ | $$200$$ |
| Пиле(половин) | $$20-25$$ | $$195$$ | Фланк стек 680гр | $$12-18$$ | $$200$$ |
| Шницел | $$10-14$$ | $$180$$ | Кюфтета -2.5см | $$7-9$$ | $$190$$ |
| Бедра с кост-1кг | $$22-25$$ | $$190$$ | Кюфтета-8см | $$10-13$$ | $$190$$ |
| Бедра с кост-500гр | $$18-20$$ | $$190$$ | Антрекот 225гр | $$10-15$$ | $$200$$ |
| Цяло пиле | $$75$$ | $$180$$ | Телешко-грил 1кг | $$40-45$$ | $$190$$ |
| Крила | $$12-14$$ | $$200$$ | Стек от контрафиле | $$9-14$$ | $$200$$ |
| Бон филе |  8-10 |  180 | Печени ребра 1.5кг | $$60$$ | $$195$$ |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Свинско, Агнешко месо | Време(мин.) | Температура | Замразени храни | Време(мин.) | Температура |
| Бекон(обикновен) | $$5-7$$ | $$200$$ | Пръчици, хапки сирене | $$8-10$$ | $$200$$ |
| Бекон(дебело нарязан) | $$6-10$$ | $$200$$ | Пилешки хапки | $$10-12$$ | $$200$$ |
| Агнешко филе(2,5см) | $$8-12$$ | $$200$$ | Скариди | $$9-11$$ | $$200$$ |
| Агнешко печено с кост 1.5кг | $$50$$ | $$190$$ | Филе от риба | $$14-18$$ | $$200$$ |
| Агнешко печено без кост 600гр | $$40$$ | $$180$$ | Рибни пръчици | $$10-13$$ | $$200$$ |
| Свинско контрафиле 1кг | $$55$$ | $$180$$ | Лучени кръгчета | $$8-12$$ | $$200$$ |
| Свинска пържола с кост 185гр | $$12-15$$ | $$200$$ | Рьощи | $$8-12$$ | $$200$$ |
| Агнешки ребра 900гр | $$22-25$$ | $$190$$ | Пролетни рулца | $$18-22$$ | $$195$$ |
| Наденица,колбаси | $$15-18$$ | $$190$$ |  |  |  |
| Стек от говеждо месо 500гр | $$15-20$$ | $$185$$ |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Риба и морски дарове | Време(мин.) | Температура | Печива и други | Време(мин.) | Температура |
| Калмари 225гр | $$4-6$$ | $$200$$ | Блат за торта 280гр | $$20-25$$ | $$160$$ |
| Рибно филе 225гр | $$10-12$$ | $$200$$ | Мъфини 280гр | $$15-18$$ | $$190$$ |
| Скариди | $$5-7$$ | $$200$$ | Сладкиши | $$8-10$$ | $$190$$ |
| Сьомга, филе 170гр | $$12-15$$ | $$190$$ | Пица-домашна | $$10-12$$ | $$180$$ |
| Миди | $$5-7$$ | $$200$$ | Пица-замразена | $$4-8$$ | $$200$$ |
| Риба меч | $$10-12$$ | $$200$$ | Шоколадово суфле | $$20-22$$ | $$160$$ |
| Риба тон | $$7-10$$ | $$200$$ | Киш 400гр | $$20-22$$ | $$180$$ |
|  |  |  | Ядки  |  5-8 |  180 |
|  |  |  | Нахут |  15 |  200 |
|  |  |  | Печени ябълки |  15 |  200 |
|  |  |  | Брауни |  14 |  165 |
|  |  |  |  |  |  |