

Temperaturguide

Med disse forslag til temperaturer er du godt i gang med Ztove.
Prøv dig frem til du finder dine egne favoritter.

Stegning	Meget høj varme	250°C	Rist grønne kaffebønner
		215°C	Kammuslinger, rist pinjekerner
		210°C	Laks m. skind, tigerrejer
		200°C	Karameliser sukker, friturestegning
	Høj varme	195°C	Laks u. skind, paneret fisk/kød, brasekartofler
		190°C	Pandekager, smørristet brød
		185°C	Steg i smør, oksekød, svinekød
		180°C	Andebryst m. skind
	Middel varme	175°C	Bacon, frikadeller, kyllingebryst m. skind
		170°C	Kyllingebryst u. skind
165°C		Grilled cheese-sandwich, brødcroustener, fiskefrikadeller	
Svag varme	150°C	Æggekage, bløde løg, rist nødder, græskarkerner mm.	
	135°C	Røræg, spejlæg	
Kogning	Bring i kog	112°C	Vand spilkoger
		108°C	Reducer fond, sauce mm.
	Kogning - små bobler	103°C	Vand småkoger - godt til ris og pasta
		100°C	Risengrød, kagecreme, iscreme, havregrød
	Pochering	95°C	Pocher grøntsager
		90°C	Cremet røræg
		75°C	Gløgg - under fordampningspunktet for alkohol
		65°C	Hold mad varm uden at tilberede den yderligere
	Legering	60°C	Smelt husblas/gelatine
	Legering	58°C	Legeret saucer fx bearnaise, hollandaise
Smeltning	50°C	Smelt chokolade, smelt smør	
	40°C	Hurtig optøning af frostvarer til straks brug	

Tip til kogning:

Når du tilsætter salt til en gryde med vand, så vil det danne en tung saltlage, som lægger sig i bunden af gryden som et isolerende lag. For at undgå dette, kan du vente med at tilsætte salt til vandet koger.

Alternativt kan du give vand og salt et opkog under omrøring ved 120 °C, når vandet så er kommet i kog, kan du skrue ned til din ønskede tilberedningstemperatur.