

STORFE



STYKNINGSDEL	STEKETEMP/TID	KJERNETEMP.
Biffkjøtt: Indre- og ytrefilet, flatbiff, mørbrad	175°C	Ød: 55-60°C Rosa: 60-65°C Grå: 70°C
Oksestek: Rundstek, flatbiff, mørnet høyrygg, mørnet bog	125°C, 2 ½ timer	Rosa: 65°C Grå: 70°C
Helstekt entrecote med eller uten bein	125°C, 2 ½ timer	Rosa: 65°C Grå: 70°C
Mørbrad stek	125°C, 2 ½ timer	Rosa: 60-65°C Grå: 70°C
Roastbiff: Ytrefilet, flatbiff, mørbrad	125° i 1 time	Rød: 55°C Rosa: 65°C
Filetkam, kamstek	125°C i 2 timer	Rød: 65°C Rosa: 70°C
Kokekjøtt	Trekkes i vann/kraft 80°C i 2-3 timer	