

Chef to Chef

Garzeiten-Richtwerte

Auf vielfachen Wunsch und Nachfragen nach Garzeiten möchten wir Ihnen nachfolgende Tabelle zur Verfügung stellen. Bitte beachten Sie das es sich hierbei um Richtwerte handelt die sich betriebsabhängig verändern können. Ebenso richten sich diese Werte immer nach Schnittgrösse und Qualität des jeweiligen Produkts.

Beim Druckgaren von Gemüse ist ebenfalls die Struktur des betreffenden Gemüses zu beachten und die Garzeit kann über die Schnittgrösse gesteuert werden.

TK-Gemüse bedarf in der Regel nur die Hälfte des angegebenen Richtwertes, da dieses vor dem Einfrieren schon hitzebehandelt wurde.



Braten	Temperatur [°C]	
Fleisch anbraten (Geschnetzeltes, Ragout, Schmorbraten, Bolognaise)	220 - 250	
Koteletten, Fleischrouladen, Steaks, Schnitzel, Kalbshaxen	180 - 220	
Fischfilets	175 - 190	
Pfannkuchen	190 - 200	
Teigwaren, Spätzle, Knöpfli, Schupfnudeln	200 - 220	
Griess, Mais- Plätzli (Galetten)	130 - 180	
Bratwürste	160 - 225	
Bratkartoffeln, Rösti	220 - 230	
Spiegeleier	130 - 150	
Frischgemüse Vitaldruckgaren	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Salzkartoffeln in Würfel geschnitten	10 - 15	6 - 8
Kartoffeln ganz, in der Schale (je nach Grösse)	20 - 30	12 - 20
Blumenkohl Röschen	6 - 10	3 - 5
Karotten ganz	10 - 15	8 - 10
Karotten geschnitten	5 - 10	3 - 5
Kohlrabi geschnitten	5 - 10	3 - 5
Sellerie geschnitten	5 - 8	3 - 5
Randen ganz (Rote Beete)	50 - 70	30 - 50
Kabis und Kohl (Wirsing)	15 - 20	10 - 15
Bohnen grün	5 - 10	3 - 5
Fenchel ganz	20 - 30	15 - 30
Fenchel geschnitten	8 - 12	5 - 8
Bruxeller Chicorée ganz	15 - 20	10 - 15



Schmorgerichte Vitaldruckgaren	Altersverpflegung [Min]	Restauration [Min]
Rindsragout	45 - 55	30 - 40
Kalbshaxen geschnitten	30 - 45	25 - 35
Kalbfleischrouladen	20 - 30	15 - 20
Kalbsgeschnetzeltes 2. Qualität	15 - 20	10 - 15
Truthahn-Goulasch	15 - 25	15 - 20
Rindsaftschnitzel	25 - 40	25 - 35
Rindschmorbraten	75 - 90	60 - 90
Rehragout	30 - 45	25 - 35
Schweinebraten (Nacken)	60 - 90	60 - 75
Schweineragout	30 - 45	25 - 30
Kalbsschulter	60 - 80	50 - 65
Hähnchen Keulen	25 - 35	15 - 25
Lammhaxen geschnitten	30 - 40	25 - 30
Lammgigot	60 - 85	50 - 75
Kerntemperatur Richtwerte Vitaldruckgaren		Temperatur [°C]
Geflügel		75
Schweinehals		80
Schweinerücken		73
Rinderschmorbraten		90
Kalbsschulterbraten		72 - 75
Lammgigot		70 - 75
Schwimmend Backen		Temperatur [°C]
Kartoffelkroketten		160 - 190
Frühlingsrollen		160 - 190
Fisch, Krustentiere, Meeresfrüchte		160 - 190
Gemüse, Pilze		160 - 190
Krapfen		160 - 190
Berliner Pfannkuchen		160 - 190
Früchte		160 - 190



Diese Richtwerttabelle entbindet Sie nicht vom eigenem „Erfahrung sammeln“. Sie soll Ihnen helfen sich mit Ihrer Kochtechnik schneller vertraut zumachen und Ihnen eine Starthilfe sein.

Ich wünsche Ihnen Erfolg, viele positive Erlebnisse und ein gutes Gelingen.

Herzlichst

Dirk Neumerkel

Küchenchef-Instruktor
 ELRO Werke AG
 Bremgarten / AG
demokueche@elro.ch

