Spørg din butik hvordan din tilberedning er.

TILBEREDNING - Hele rå stege til Festbuffet.

Tag maden ud fra køl cirka en time før opvarmning.
Tænd ovnen på 180°C varmluft.

Kartofler: Varmes i ovnen i 30 minutter.

Helstege rå - Steges i ovn:
- Kernetemperatur: Grisekød & Kalkun 75°C.
- Kernetemperatur: Okse & kalvekød 65°C.

Prochetta: 90 minutter. Herefter ved 200°C indtil sværen er sprød.

Skinke, filet af gris, kalkun og nakkefilet: 60-70 minutter
Kalvefilet: 45 minutter. Anbefalet kernetemperatur på 58-60°C.

Pølser kan grilles eller varmes på pande til de er sprøde.
Salater: Alle salater er klar til anretning og servering.
Majs varmes i ovnen sammen med kødet.

Sauce (tilkøb): Varmes langsomt op i gryde.

Herefter er produkterne klar til udskæring og anretning.
Ovne kan være meget forskellige. Derfor er tiderne cirka tider.
Generelt skal alt mad opvarmes til min. 75° C. inden servering.
Brug med fordel et indstiks termometer.