



Stegetider, vejledende.

Kylling:

Kogetid:

1300 - 1400 g: 40-50 min.

1500 - 1800 g: 50-60 min.

Stegetid i gryde:

1300-1400 g: 5 min bruning + 45-50 min.

1500-1800 g: 5 min bruning + 50-60 min.

Parteret kylling: 5 min bruning + 40-45 min.

Stegetid i ovn:

1300-1400 g: 50-55 min ved 200°.

1500-1800 g: 55-60 min ved 200°.

Parteret kylling: 40-50 min ved 200°

Kalkun:

Stegetider ved 175°:

3 - 4 kg.

ca. 40 - 45 min/ kg

4 - 6 kg

ca. 35 - 40 min/ kg

6 - 8 kg

ca. 30 - 35 min/ kg

8 - 10 kg

ca. 25 - 30 min/ kg

And:

Stegetid:

2000 - 2400 g: 80-90 min. ved 160°. Heraf den første 1/2 time med ryggen opad. Efterbruning: 10 min ved 225°.

2400 - 2600 g: 1 1/2-2 timer ved 160°. Heraf den første 1/2 time med ryggen opad. Efterbruning: 10 min ved 225°.

2800 - 3000 g: 2-2 1/2 time ved 160°. Heraf den første 3/4 time med ryggen opad. Efterbruning: 10 min ved 225°.

Fyldt fjerkræ kræver 15-30 min. længere stegetid.

Gås.

Stegetid: 4000 g: 3- 3 1/2 time ved 160°. Heraf den første 1 1/2 time med ryggen opad + 10 min. efterbruning ved 225°.