Richtwerte für Kochzeiten Monsieur Cuisine und Monsieur Cuisine Plus

Lebensmittelgruppe	Zutat	Menge	Einstellung	Stufe	Temp.	Garzeit	MC	MC+	Bemerkungen
EIER	Eier (hartgekocht)	4-8 Stk	SF	1		15 min	x		im Garkörbchen
	Eier (hartgekocht)	4-8 Stk	Dampfgaren			15 min		x	Aufheizphase ausschalten
PILZE	Champignons	12-14 Stk	SF	1		30 min	x		Dampfeinsatz
SCHOKOLADE	Kuvertüre	200 gr		8		20 sek	x		zerkleinern
				1	50°	3 min	x		schmelzen
	Brokkoli (klein)	1 Stk	Dampfgaren	--		10 min		x	
GEFLÜGEL	Pouletbrüste	2 Stk	SF	1		30 min	x		
	Trutenmedaillons	230 gr	SF	1		15 min	x		
	Pouletgeschnetzeltes	230 gr	SF	1		15 min	x		
	Hühnerschnitzel in Orangensauce	2 Stk	Dampfgaren			30 min		x	vakuumiert

(c)www.küchenstories.ch

Richtwerte für Kochzeiten Monsieur Cuisine und Monsieur Cuisine Plus

Lebensmittelgruppe	Zutat	Menge	Einstellung	Stufe	Temp.	Garzeit	MC	MC+	Bemerkungen
FLEISCH	Hackbällchen	10 Stk	SF	1		40 min	x		
	Zwiebelschnitzel	2 Stk	SF	1		15 min	x		
	Schweinskoteletten	2 Stk	SF	1		30 min	x		
	Rindsgeschnetzeltes	300 gr	SF	1		25 min	x		
	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzen	300 gr	Anbraten	--		7 min		x	
			Linkslauf		95°	20 min		x	
	Kalbsschnitzel	2 Stk	SF	1		15 min	x		
	Fleischkäsecurry	ca. 200 gr	Anbraten					x	
			Linkslauf	1	95°	25 min		x	
	Pfeffersteak	2 Stk	Dampfgaren			20 min		x	in Alufolie
FISCH	Lachsfilet	250 gr	SF	1		25 min	x		
KARTOFFELN	Salzkartoffeln	300 gr	SF	1		35 min	x		Garkörbchen
	Blaue Kartoffeln	300 gr	SF	1		40 min	x		Dampfeinsatz
	Knoblauchkartoffeln	8 Stk	SF	1		30 min	x		Dampfeinsatz

(c)www.küchenstories.ch