

Doba vaření jednotlivých druhů potravin

Hovězí, Rind, Boeuf, Manzo

Líčka Backe, Joue, Guanica

dušená Schmoren, braiser, brasare

14:00 h na max. 18:00 h **72 °C**

Hrudí Brust, Poitrine, Petto

dušené Schmoren, braiser, brasare

18:00 h na max. 24:00 h **78 °C**

Filety Filet, Filet, Filetto

syrové stark blutig, bleu, crudo

KT **49 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:15 h** na max. 00:30 h **49 °C**

tloušťka 30–40 mm **00:25 h** na max. 00:30 h **49 °C**

jemně propečené blutig, saignant, al sangue

KT **55 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:40 h** na max. 03:30 h **55 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:05 h** na max. 03:30 h **55 °C**

tloušťka 40–50 mm **01:45 h** na max. 03:30 h **55 °C**

tloušťka 50–60 mm **02:25 h** na max. 03:30 h **55 °C**

tloušťka 60–70 mm **02:55 h** na max. 03:30 h **55 °C**

středně propečené rosa, à point, giusto

KT **58 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:45 h** na max. 04:00 h **58 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:20 h** na max. 04:00 h **58 °C**

tloušťka 40–50 mm **02:05 h** na max. 04:00 h **58 °C**

tloušťka 50–60 mm **02:50 h** na max. 04:00 h **58 °C**

tloušťka 60–70 mm **03:30 h** na max. 04:00 h **58 °C**

Krk Hals, Collier, Collo

dušený Schmoren, braiser, brasare

18:00 h na max. 24:00 h **62 °C**

Vařené hovězí

Tafelspitz (Huftdeckel), Boeuf bouilli à l'autrichienne, Spuntatura di lombo

vařené Garen, cuire, cuocere

03:15 h na max. 03:45 h **72 °C**

Hovězí žebra, Hochrippe, Basse cote, Sottospella

jemně propečená blutig, saignant, al sangue	KT	55 °C
tloušťka 20–30 mm	00:40 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 30–40 mm	01:05 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 40–50 mm	01:45 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 50–60 mm	02:25 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 60–70 mm	02:55 h na max. 03:30 h	55 °C
středně propečená rosa, à point, giusto	KT	58 °C
tloušťka 20–30 mm	00:45 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 30–40 mm	01:20 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 40–50 mm	02:05 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 50–60 mm	02:50 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 60–70 mm	03:30 h na max. 04:00 h	58 °C

Roštěnec Roastbeef, Entrecôte, Costata di manzo

syrový stark blutig, bleu, crudo	KT	49 °C
tloušťka 20–30 mm	00:15 h na max. 00:30 h	49 °C
tloušťka 30–40 mm	00:25 h na max. 00:30 h	49 °C
jemně propečený blutig, saignant, al sangue	KT	55 °C
tloušťka 20–30 mm	00:40 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 30–40 mm	01:05 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 40–50 mm	01:45 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 50–60 mm	02:25 h na max. 03:30 h	55 °C
tloušťka 60–70 mm	02:55 h na max. 03:30 h	55 °C
středně propečený rosa, à point, giusto	KT	58 °C
tloušťka 20–30 mm	00:45 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 30–40 mm	01:20 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 40–50 mm	02:05 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 50–60 mm	02:50 h na max. 04:00 h	58 °C
tloušťka 60–70 mm	03:30 h na max. 04:00 h	58 °C

Plec Schulter, Epaule, Spalla

pečená Braten, rôtir, arrostito	18:00 h na max. 24:00 h	75 °C
--	--------------------------------	-------

Telecí, Kalb, Veau, vitello

Líčka Backe, Joue, Guanica

dušená Schmoren, braiser, brasare

16:00 h na max. 24:00 h **72 °C**

Hrudí Brust, Poitrine, Petto

dušené Schmoren, braiser, brasare

20:00 h na max. 26:00 h **76 °C**

Filety Filet, Filet, Filetto

středně propečené rosa, à point, giusto **KT** **60 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:45 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:20 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 40–50 mm **02:05 h** na max. 04:00 h **60 °C**

Krk Hals, Collier, Collo

dušený Schmoren, braiser, brasare

16:00 h na max. 24:00 h **60 °C**

Kýta Haxe, Jarret, Geretto

dušená Schmoren, braiser, brasare

18:00 h na max. 24:00 h **65 °C**

Hřbet Rücken, Carré, Lombata

středně propečený rosa, à point, giusto **KT** **60 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:45 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:20 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 40–50 mm **02:05 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 50–60 mm **02:50 h** na max. 04:00 h **60 °C**

Plec Schulter, Epaule, Spalla

pečená Braten, rôtir, arrostire

16:00 h na max. 18:00 h **78 °C**

Jazyk Zunge, Langue, Lingua

vařený Garen, cuire, cuocere

14:00 h na max. 18:00 h **72 °C**

Vepřové, Schwein, Porc, Maiale

Bok Bauch, Vente, Pancettone

dušený Schmoren, braiser, brasare

08:00 h na max. 09:00 h **65 °C**

Hrudí Brust, Poitrine, Petto

dušené Schmoren, braiser, brasare

10:00 h na max. 11:00 h **80 °C**

Filety Filet, Filet, Filetto

středně propečené rosa, à point, giusto **KT** **60 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:20 h** na max. 04:00 h **60 °C**

tloušťka 40–50 mm **02:05 h** na max. 04:00 h **60 °C**

Krk Hals, Collier, Collo

pečený Braten, rôtir, arrostire

10:00 h na max. 11:00 h **79 °C**

Pečeně Nierstück, Carré, Carré

středně propečená halb durch, demi-anglais, pront **KT** **60 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:35 h** na max. 02:50 h **60 °C**

tloušťka 30–40 mm **01:05 h** na max. 02:50 h **60 °C**

tloušťka 40–50 mm **01:40 h** na max. 02:50 h **60 °C**

tloušťka 50–60 mm **02:15 h** na max. 02:50 h **60 °C**

Kýta Schinken, Jambon, Prosciutto

vařená Garen, cuire, cuocere

20:00 h na max. 24:00 h **65 °C**

Plec Schulter, Epaule, Spalla

pečená Braten, rôtir, arrostire

10:00 h na max. 11:00 h **80 °C**

Steak Steak, Steak, Spella

středně propečený halb durch, demi-anglais, pront **KT** **60 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:30 h** na max. 01:00 h **60 °C**

tloušťka 30–40 mm **00:45 h** na max. 01:00 h **60 °C**

Jehněčí, Lamm, Agneau, Agnello

Plec Haxe, Jarret, Geretto

dušená Schmoren, braiser, brasare

24:00 h na max. 28:00 h **72 °C**

Bok Hüfte, Noisettes, Fianco

středně propečený halb durch, demi-anglais, pronto **KT** **60 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:55 h** na max. 01:30 h **60 °C**

Kýta Keule, Gigot, Cosca

středně propečená halb durch, demi-anglais, pronto

06:00 h na max. 08:00 h **58 °C**

Filet z kotlety Rückenfilet, Filet de carré, Carré

středně propečený halb durch, demi-anglais, pronto **KT** **60 °C**

00:55 h na max. 01:30 h **60 °C**

Plec Schulter, Epaule, Spalla

středně propečená halb durch, demi-anglais, pronto

16:00 h na max. 18:00 h **65 °C**

Zvěřina, Wild, Gibier, Selvaggina

JELÉN Hirsch, Cerf, Cervo

Hřbet Rücken, Selle, Sella

středně propečený rosa, à point, giusto **KT** **58 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:30 h** na max. 01:20 h **58 °C**

ZVĚŘINA Reh, Chevreuil, Capriolo

Filety Filet, Filet, Filetto

středně propečené rosa, à point, giusto **KT** **58 °C**

tloušťka 20–30 mm **00:20 h** na max. 01:00 h **58 °C**

Drůbež, Geflügel, Volailles, Pollame

KACHNA Ente, Canard, Anitra

Prsa Brust, Supreme, Petti

jemně propečená blutig, saignant, al sangue	KT	55 °C
tloušťka 20–30 mm	01:30 h na max. 02:30 h	55 °C
tloušťka 30–40 mm	02:00 h na max. 02:30 h	55 °C
středně propečená rosa, à point, giusto	KT	58 °C
tloušťka 20–30 mm	01:30 h na max. 02:30 h	58 °C
tloušťka 30–40 mm	02:00 h na max. 02:30 h	58 °C

Stehno Schenkel, Cuisse, Coscia

propečené durchgebraten, bien cuit

10:00 h až 14:00 h 80 °C

HUSA Gans, Oie, Oca

Prsa Brust, Supreme, Petti

jemně propečená blutig, saignant, al sangue	KT	58 °C
tloušťka 30–40 mm	01:10 h na max. 01:50 h	58 °C
tloušťka 40–50 mm	01:40 h na max. 02:10 h	58 °C

Husí játra Gänseleber, Foie gras, Fegato d'oca

pošírovaná, pocher, affogare

00:30 h na max. 00:45 h 55 °C

KUŘECÍ Huhn, Poulet, Pollo

Prsa Brust, Supreme, Petti

pošírovaná , pocher, affogare	KT	65 °C
tloušťka 20–30 mm	00:40 h na max. 01:10 h	65 °C

Stehno Schenkel, Cuisse, Coscia

pošírované , pocher, affogare	KT	65 °C
tloušťka 30–40 mm	03:00 h na max. 04:30 h	65 °C
tloušťka 40–50 mm	04:00 h na max. 04:30 h	65 °C

HOLUB Taube, Pigeon, Piccione

Prsa Brust, Supreme, Petti

středně propečená rosa, à point, giusto		61 °C
	00:20 h na max. 00:30 h	

KROCAN Truthahn, Dindon, Tacchino

Prsa Brust, Supreme, Petti

středně propečená rosa, à point, giusto	KT	65 °C
tloušťka 30–40 mm	01:10 h na max. 01:50 h	65 °C
tloušťka 40–50 mm	01:40 h na max. 02:10 h	65 °C

Zelenina, Gemüse, Legumes, Verdure e legumi**ARTIČOKY** Artischocken, Artichauts, Carciofi

vařené Garen, cuire, cuocere

00:50 h až

01:10 h

85 °C

BRUSELSKÁ ČEKANKA Chicorée, Endives, Indiva del Belgio

vařená Garen, cuire, cuocere

01:00 h až

01:15 h

85 °C

FENYKL Fenchel, Fenouil, Finocchio

vařený Garen, cuire, cuocere

01:00 h na max. 01:15 h

85 °C

FAZOLOVÉ LUSKY Grüne Bohnen, Haricots verts, Fagiolini

vařené Garen, cuire, cuocere

02:00 h na max. 02:15 h

85 °C

MRKEV Karotten, Carottes, Carote

vařená Garen, cuire, cuocere

00:50 h na max. 01:00 h

85 °C

BRAMBORY Kartoffeln, Pommes de terre, Patate

vařené Garen, cuire, cuocere

00:50 h na max. 01:00 h

85 °C

KEDLUBEN Kohlrabi, Chou-rave, Cavilo rapa

vařený Garen, cuire, cuocere

01:15 h na max. 01:35 h

85 °C

DÝŇĚ Kürbis, Potiron, Zucca

vařená Garen, cuire, cuocere

01:15 h na max. 01:35 h

85 °C

HLÁVKOVÝ SALÁT Lattich, Laitues, Lattughe

vařený Garen, cuire, cuocere

01:00 h na max. 01:15 h

85 °C

KUKUŘICE Maiskolben, Mais en épis**vařená** Garen, cuire, cuocere**01:00 h** na max. **01:15 h** **85 °C****ŘEPA** Mangold, Betttes, Bietole**vařená** Garen, cuire, cuocere**01:15 h** na max. **01:30 h** **85 °C****CELER** Sellerie, Céleris, Sedani**vařený** Garen, cuire, cuocere**01:15 h** na max. **01:30 h** **85 °C****CHŘEST** Spargel, d'Asperges, d'Asparagi**křupavý** knackig, croquant, croccante**00:35 h** na max. **00:50 h** **85 °C****do měkka** weich, bien cuire, tenero**00:55 h** na max. **01:10 h** **85 °C****HŘIBY** Steinpilze, Bolet, Porcino**vařené** Garen, cuire, cuocere**00:15 h** na max. **00:20 h** **85 °C****TOPINAMBURY** Topinambur, Topinambours, Topinambur**vařené** Garen, cuire, cuocere**01:00 h** na max. **01:15 h** **85 °C**

Ovoce, Früchte, Fruits, Frutta

JABLKO Apfel, Pomme, Mela

vařen^é Garen, cuire, cuocere

00:25 h na max. 00:30 h 85 °C

BOBULOVITÉ PLODY Beeren, Baie, Acini

vařen^é Garen, cuire, cuocere

00:45 h na max. 01:00 h 70 °C

HRUŠKA Birnen, Poire, Pera

vařen^á Garen, cuire, cuocere

00:25 h na max. 00:35 h 85 °C

TŘEŠŇĚ Kirschen, Cerise, Ciliegia

vařen^é Garen, cuire, cuocere

00:25 h na max. 00:35 h 70 °C

ŠVESTKA Pflaumen, Prune, Prugna

vařen^á Garen, cuire, cuocere

00:25 h na max. 00:35 h 70 °C

REBARBORA Rhabarber, Rhubarb, Rabarbaro

vařen^á Garen, cuire, cuocere

00:20 h na max. 00:30 h 60 °C

Vejce, Eier, Oeufs, Uova

SLEPIČÍ Hühnerrei, Oeuf de poulet, Uovo di polli

naměkko weich in der Schale, oeuf à la coque

01:00 h na max. 01:00 h 65 °C

natvrdo hart in der Schale, oeuf dur, uovo sodo

01:00 h na max. 01:30 h 68 °C

KŘEPELČÍ Wachtelei, Oeuf de caille, Uovo di callina

naměkko weich in der Schale, oeuf à la coque

00:20 h na max. 00:30 h 68 °C