

Fýrýn ýsýslary , Besinlerin ortalama piþirme sýcaklýklary ve süreleri

Onaylayan Gamze
Perþembe, 09 Ekim 2008
Son Güncelleme Pazar, 19 Ekim 2008

Besinlerimizi piþirirken kaç derecece piþireceðiz ? Fýrýn dereceleri ne anlama geliyor ? gibi sorularýnýza cevaplar bulabilirsiniz.

Fýrýn Isýlary

DERECE

ISI 150 ILIK170 - 190 ORTA 200 - 220 SICAK 230 - 240 KIZGIN

Besinlerin ortalama piþirme sýcaklýklary ve süreleriBESÝNLER DERECESÜRE Balýklar 200 - 220 30 - 35 dk. Tavuklar 180 - 200 45 dk. Güveçler 190 - 230 40 - 60 dk. Kekler ve Kurabiyeler 180 - 200 30 - 35 dk. Kalýn el açması börekler 180 - 210 35 - 45 dk. yufka börekleri 150 - 180 35 - 40 dk. Dana eti 200 - 280 40 - 60 dk. Kuzu Eti 200 - 260 30 - 35 dk.