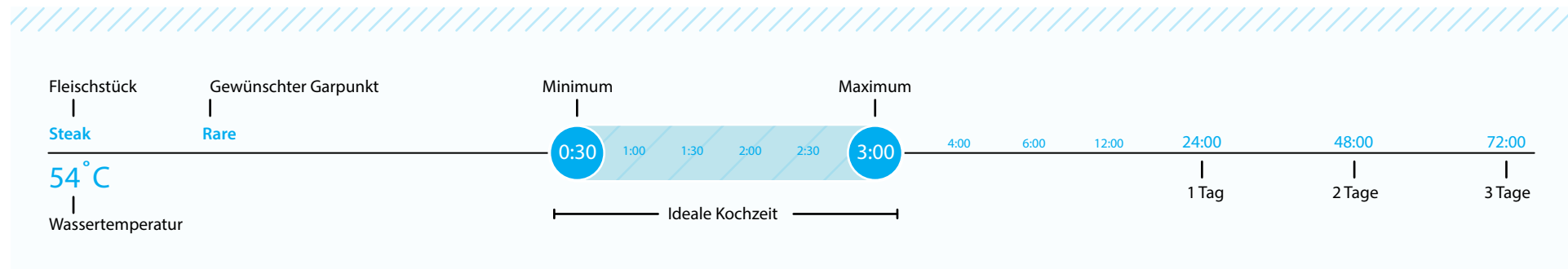


# Sous Vide Garzeit und Gartemperaturen



SOUS-VIDE  
SHOP.CH

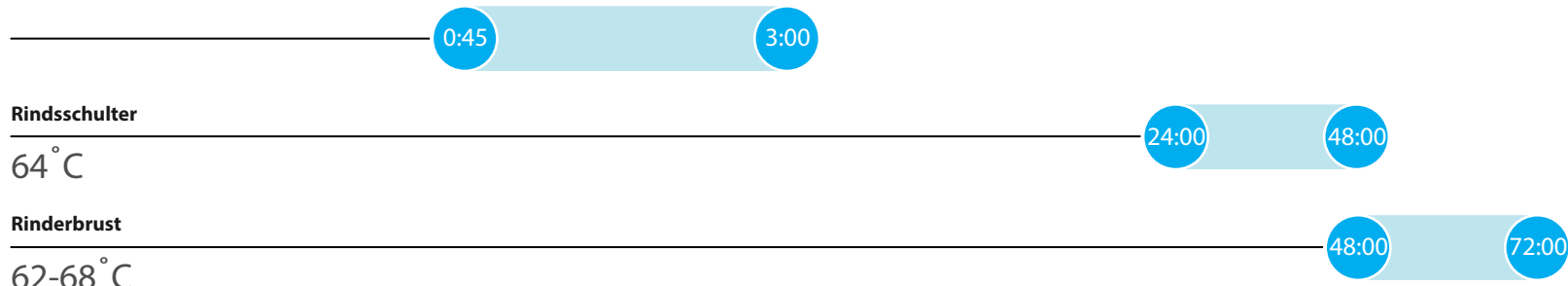
Beispiel, um die gewünschte Garzeit und Temperatur herauszufinden



## RIND

Für Filet, Entrecote, Huftsteak, Rib-Eye Steaks mit einer Dicke zwischen 25 – 40mm

**Bleu** 49°C      **Saignant, rare** 52°-54°C      **À point, medium rare** 54°-60°C      **Medium** 60°-65°C      **Bien cuit, medium-well** 65.5°-68°C



Rindsschulter

64°C

24:00 48:00

Rinderbrust

62-68°C

48:00 72:00

## SCHWEIN

Filet à point 40mm Durchmesser

60°C

1:00 3:00

Nierstück (ganz)

60°C

2:30 4:30

Spare Ribs

60°C

24:00 72:00

Spare Ribs

64°C

36:00 48:00

## POULET/ EI

Brust

64.5°C

1:00 2:00

Pouletschenkel / Keule

65°C

12:00 24:00

Ei (3 Minuten)

63°C

1:00

Ei hart, Eigelb wachsartig

72°C

1:00

## FISCH

Lachs

47°C

0:20 1:00

Forelle (Filet)

45°C

0:20 0:40

Jakobsmuscheln

47°C

0:30 1:00

Hummer (Ganz)

57°C

0:15 1:00

## CREVETTEN

Crevetten

56°C

0:20 1:00