



Einsatzbereich: **Warmhalten**

Hold-o-mat Tips und Anwendungsmöglichkeiten

<u>Produkt</u>	<u>Vorbereiten</u>	<u>Warmhalten</u>	<u>Entfeuchtung</u>
Grosse pièce warmhalten:			
Roastbeef	Fix fertig zubereitet	65 Grad, max. 3 Stunden	geöffnet
Schweins-Carré-Braten	Fix fertig zubereitet	75 Grad, max 3 Stunden	geöffnet
Rindsfilet Wellington	Fix fertig zubereitet	65 Grad, max. 1 Stunde	geöffnet
Lamm-Gigot	Fix fertig zubereitet	72 Grad, max. 3 Stunden	geöffnet
Rehkeule	Fix fertig zubereitet	68 Grad, max. 2 Stunden	geöffnet
Fleischkäse	Fix fertig zubereitet	77 Grad, max. 3 Stunden	halb/halb
Siedfleisch, gekochter Schinken etc. etc.	Fix fertig zubereitet	85 Grad, max. 3 Stunden	geschlossen
Kurzbratstücke warmhalten:			
Panierte Schnitzel, Cordon bleu	Fix fertig zubereitet	82 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Schweinssteaks und -schnitzel	Fix fertig zubereitet	75 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Kalbssteaks und -schnitzel	Fix fertig zubereitet	72 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Pouletschnitzel und -brüste	Fix fertig zubereitet	75 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Pouletschenkel und -flügel	Fix fertig zubereitet	84 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Rindsfiletmedaillons und Entrecôte	Fix fertig zubereitet	65 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Lammrückenfilets	Fix fertig zubereitet	68 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Entenbrust	Fix fertig zubereitet	72 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Wildspezialitäten wie Rehrücken, Rehschnitzel, Wildsau etc.	Fix fertig zubereitet	68 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Verschiedene à la Carte Fleischstücke zusammen etc. etc.	Fix fertig zubereitet	68-72 Grad, ideal 2 Stunden	geöffnet
Fisch:			
Pochierter Fisch zB. Kabeljau etc.	Roh, gewürzt, auf gebuttertes Blech mit etwas Flüssigkeit, minimum 45 Min. bei 70 Grad pochieren lassen	70 Grad, max. 2 Stunden	geschlossen
Pochierter Fisch zB. Kabeljau etc.	Fix fertig pochiert	75 Grad, max. 2 Stunden	geschlossen
Gebratener Fisch	Fix fertig gebraten	80 Grad, max. 2 Stunden	geöffnet
Fritierter Fisch zB. Egli im Bierteig etc. etc.	Fix fertig frittiert	85 Grad, max. 1 Stunde	geöffnet
Backwaren:			
Schinkengipfeli, Wurstweggen	Fix fertig gebacken	85 Grad, max. 2 Stunden	geöffnet
Apero Gebäck aus Blätterteig etc. etc.	Fix fertig gebacken	85 Grad, max. 2 Stunden	geöffnet
Spezielles:			
Gedämpftes Gemüse	Fix fertig gegart und servierbereit	92 Grad, max. 1 Stunde	geschlossen
Reis /Teigwaren /Spätzlis	Fix fertig gegart und servierbereit	88 Grad, max. 2 Stunden	geschlossen
Gratins, Aufläufe	Fix fertig gegart und servierbereit	92 Grad, max. 2 Stunden	halb halb
Rösti Pick / Galetten	Fix fertig und servierbereit	95 Grad, max. 2 Stunden	geöffnet
Party Service (Ausser Haus Verpflegung)	Div. fix fertig zubereitete Gerichte	Je nach Speisen individuell	Je nach Speisen individuell
Eierspeisen wie Omeletten, 3 Min. Eier	Konventionell zubereitet, schön paveus	68 Grad ideal 1 Stunde	halb halb

Natürlich sind auch noch weitere, individuelle Anwendungsmöglichkeiten sinnvoll !!
 Diese Auflistung soll lediglich die nötigen Hinweise dazu liefern !!