

Produkt: Spanferkel und Partyschinken- Burgunder Art

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Trocknen	schnell	85				30
2	Räuchern	schnell	85				20
3	Trocknen	schnell	85				5
4	Kochen	langsam	85	60	100		
5	Trocknen	schnell	100				5
6	Braten	langsam	120	72			
7	Braten	schnell	145	75			
8	Trocknen	schnell	50				2

