



EFTERSMAK

Retseptiraamat

Sisukord

Vihjeid ja näpunäiteid 3

Jäetakse õigus teha muutusi.

Vihjeid ja näpunäiteid

 **HOIATUS!** Vt ohutust käsitlevaid peatükke.

 Tabelites esitatud temperatuurid ja küpsetusajad on ainult soovituslikud. Täpsemalt sõltuvad need retseptist ning kasutatava tooraine kvaliteedist ja kogustest.

Küpsetamine ja röstimine

Koogid

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand	Tempera- tuur (°C)	Riuli ta- sand		
Vahusta- tud road	170	2	160	3 (2 ja 4)	45 - 60	Koogivor- mis
Muretai- nas	170	2	160	3 (2 ja 4)	20 - 30	Koogivor- mis
Peti-juus- tukook	170	1	165	2	60 - 80	26 cm koo- givormis
Õunakook (õunapiru- kas) ¹⁾	170	2	160	2 (vasak ja parem)	80 - 100	Kahes 20 cm koogi- vormis traatrestil
Struudel	175	3	150	2	60 - 80	Küpsetus- plaadil
Keedise- kook	170	2	165	2 (vasak ja parem)	30 - 40	26 cm koo- givormis
Tordipõhi	170	2	160	2	50 - 60	26 cm koo- givormis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Jõulukook / rikkaliku puuviljatäidise-ga kook ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	20 cm koo-givormis
Ploomi-kook ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Leivavormis
Väikesed koogid - ühel ta-sandil	170	3	140 - 150	3	20 - 30	Küpsetus-plaadil
Väikesed koogid - kahel ta-sandil	-	-	140 - 150	2 ja 4	25 - 35	Küpsetus-plaadil
Väikesed koogid - kolmel ta-sandil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	30 - 45	Küpsetus-plaadil
Küpsised/soolapul-gad - ühel tasandil	140	3	140 - 150	3	30 - 35	Küpsetus-plaadil
Küpsised/soolapul-gad - ka-hel tasan-dil	-	-	140 - 150	2 ja 4	35 - 40	Küpsetus-plaadil
Küpsised/soolapul-gad - kol-mel tasan-dil	-	-	140 - 150	1, 3 ja 5	35 - 45	Küpsetus-plaadil

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Beseed - ühel tasandil	120	3	120	3	80 - 100	Küpsetusplaadil
Beseed - kahel tasandil ¹⁾	-	-	120	2 ja 4	80 - 100	Küpsetusplaadil
Kuklid ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Küpsetusplaadil
Ekleerid - ühel tasandil	190	3	170	3	25 - 35	Küpsetusplaadil
Ekleerid - kahel tasandil	-	-	170	2 ja 4	35 - 45	Küpsetusplaadil
Plaadikookid	180	2	170	2	45 - 70	20 cm kookivormis
Rikkaliku puuviljatäidisega kook	160	1	150	2	110 - 120	24 cm kookivormis
Victoria kook	170	1	160	2 (vasak ja parem)	50 - 60	20 cm kookivormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Leib ja pitsa

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Sai ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1-2 tk, 500 g/tk
Rikkileib	190	1	180	1	30 - 45	Leivavor-mis

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Kuklid, saiake-sed ¹⁾	190	2	180	2 (2 ja 4)	25 - 40	6-8 saia küpsetus-plaadil
Pitsa ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Küpsetus-plaadil või sügaval pannil
Kuklid ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Küpsetus-plaadil

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Tarretised

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Pastavorm	200	2	180	2	40 - 50	Vormis
Juurviljavorm	200	2	175	2	45 - 60	Vormis
Quiche ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Vormis
Lasanje ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis
Cannelloni ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Vormis

¹⁾ Eelsoojendage ahju 10 minutit.

Liha

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Veiseliha	200	2	190	2	50 - 70	Traatrestil
Sealiha	180	2	180	2	90 - 120	Traatrestil

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand	Temperatuur (°C)	Riiuli tasand		
Vasikaliha	190	2	175	2	90 - 120	Traatrestil
Inglise rostbiif, väheküps	210	2	200	2	50 - 60	Traatrestil
Inglise rostbiif, poolküps	210	2	200	2	60 - 70	Traatrestil
Inglise rostbiif, täisküps	210	2	200	2	70 - 75	Traatrestil
Sea abatükk	180	2	170	2	120 - 150	Kamaraga
Sea sääretükk	180	2	160	2	100 - 120	2 tükki
Lambaliha	190	2	175	2	110 - 130	Kints
Kana	220	2	200	2	70 - 85	Terve
Kalkun	180	2	160	2	210 - 240	Terve
Part	175	2	220	2	120 - 150	Terve
Hani	175	2	160	1	150 - 200	Terve
Küülikuliha	190	2	175	2	60 - 80	Tükkideks lõigatuna
Jänes	190	2	175	2	150 - 200	Tükkideks lõigatuna
Faasan	190	2	175	2	90 - 120	Terve

Kala

Toit	Ülemine/Alumine Kuumutus		Kiirkuumutus		Aeg (min.)	Märkusi
	Temperatuur (°C)	Riuli tasand	Temperatuur (°C)	Riuli tasand		
Forell/merilatikas	190	2	175	2	40 - 55	3-4 kala
Tuunikala/lõhe	190	2	175	2	35 - 60	4-6 fileed

Grill

Valige maksimaalne temperatuur.

Eelsoojendage ahju 3 minutit.

Kasutage neljandat riulitasandit.

Toit	Kogus		Aeg (min.)	
	Tükki	Kogus (kg)	1. külg	2. külg
Sisefilee	4	0.8	12 - 15	12 - 14
Biifsteek	4	0.6	10 - 12	6 - 8
Vorstid	8	-	12 - 15	10 - 12
Seakarbonaad	4	0.6	12 - 16	12 - 14
Kana (pooleks lõigatuna)	2	1	30 - 35	25 - 30
Kebabid	4	-	10 - 15	10 - 12
Kanarind	4	0.4	12 - 15	12 - 14
Hamburger	6	0.6	20 - 30	-
Kalafilee	4	0.4	12 - 14	10 - 12
Röstitud sändvitšid	4 - 6	-	5 - 7	-
Röstleib/-sai	4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

Grill ventilaatoriga

Kasutage esimest või teist ahjutasandit.

Veiseliha

Eelsoojendage ahi.

Küpsetusaja arvutamiseks korrutage alltoodud tabelis olev aeg filee paksusega sentimeetrites.

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Rostbiif või filee, väheküps	190 - 200	5 - 6
Rostbiif või filee, poolküps	180 - 190	6 - 8
Rostbiif või filee, täisküps	170 - 180	8 - 10

Sealiha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Abatükk, kael, kints, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Karbonaad, ribi, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Pikkpoiss, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Seakoot (eelküpsetatud), 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

Vasikaliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Vasikapraad, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Vasikakoot, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

Lambaliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Lambakoot, röstitud lambaliha, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120
Lamba seljatükk 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

Linnuliha

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Linnuliha portsjonid, 0,2 - 0,25 kg	200 - 220	30 - 50
Pool kana, 0,4 - 0,5 kg	190 - 210	35 - 50
Kana, broiler, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Part, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Hani, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Kalkun, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Kalkun, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

Kala (aurutatud)

Toit	Tempera- tuur (°C)	Aeg (min.)
Terve kala, 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

Sulatamine

Toit	Kogus (kg)	Sulatamise aeg (min.)	Täiendav sulatamisaeg (min)	Märkusi
Kana	1.0	100 - 140	20 - 30	Asetage kana suurele taldrikule kummulikeeratud alustassi peale. Pöörake poole aja möödudes.
Liha	1.0	100 - 140	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Liha	0.5	90 - 120	20 - 30	Pöörake poole aja möödudes.
Forell	1.50	25 - 35	10 - 15	-
Maasikad	3.0	30 - 40	10 - 20	-
Või	2.5	30 - 40	10 - 15	-
Koor	2 x 2,0	80 - 100	10 - 15	Rõõska koort saab vahustada ka siis, kui selles on külmunud tükke.
Kreemikook	1.4	60	60	-

Kuivatamine - Kiirkuumutus

Katke ahjuplaadid pärgamendi või küpsetuspaberiga.

Paremate tulemuste saamiseks lülitage ahi poole kuivatamise peal välja, tehke uks lahti ja jätke üheks ööks jahtuma.

Juurvili

Ühe plaadi puhul kasutage kolmandat ahjutasandit.

Kahe plaadi puhul kasutage esimest ja neljandat ahjutasandit.

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)
Oad	60 - 70	6 - 8
Piprad	60 - 70	5 - 6
Köögivili hapendamiseks	60 - 70	5 - 6
Seened	50 - 60	6 - 8
Ürdid	40 - 50	2 - 3

Puuviljad

Toit	Temperatuur (°C)	Aeg (h)	Riuli tasand	
			1. tasand	2. tasand
Ploomid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Aprikoosid	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Õunaviilud	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pirnid	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

