

## Hold-o-mat Einsatzbereich: Warmhalten

**Achtung:** Beim Warmhalten während dem à la carte Service sollte die Temperatur generell 15 °C höher gewählt werden.

**Wichtig:** Das Fleisch immer auf Gitterroste legen, damit es nicht im eigenen Saft liegt.

**Tipp:** Ein Blech am Boden erleichtert die Reinigung.

Produkt	Vorbereiten	Warmhalten	Entfeuchtung
<b>Grosse pièce warmhalten:</b>			
Roastbeef	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Schweins-Carré-Braten	fixfertig zubereitet	75 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Rindsfilet Wellington	fixfertig zubereitet	65 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Lamm-Gigot	fixfertig zubereitet	72 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Rehkeule	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fleischkäse	fixfertig zubereitet	77 °C, max. 3 Std.	geöffnet
Siedfleisch, gekochter Schinken	fixfertig zubereitet	85 °C, max. 3 Std.	geschlossen

<b>Kurzbratstücke warmhalten:</b>			
Panierte Schnitzel, Cordon bleu	fixfertig zubereitet	82 °C, ideal 2 Std.	entfernt
Schweinssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Kalbssteaks und -schnitzel	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschnitzel und -brust	fixfertig zubereitet	75 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Pouletschenkel und -flügel	fixfertig zubereitet	84 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Rindsfiletmedaillons und Entrecôtes	fixfertig zubereitet	65 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Lammrückenfilets	fixfertig zubereitet	68 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Entenbrust	fixfertig zubereitet	72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet
Wildspezialitäten wie Rehrücken und -schnitzel, Wildsau etc.	fixfertig zubereitet	68 °C, max. 1 Std.	geöffnet
Diverse à la carte Fleischstücke	zusammen fixfertig zubereitet	68-72 °C, ideal 2 Std.	geöffnet

<b>Fisch:</b>			
Pochierter Fisch (z.B. Kabeljau)	Roh, gewürzt, auf gebuttertes Blech mit etwas Flüssigkeit, minimum 45 Min. bei 70 °C pochieren lassen	70 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Pochierter Fisch (z.B. Kabeljau)	fixfertig pochiert	75 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gebratener Fisch	fixfertig gebraten	80 °C, max. 2 Std.	geöffnet
Fritierter Fisch (z.B. Egli im Bierteig)	fixfertig frittiert	85 °C, max. 1 Std.	geöffnet

<b>Backwaren:</b>			
Schinkengipfeli, Wurstweggen	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	entfernt
Apéro-Gebäck aus Blätterteig	fixfertig gebacken	85 °C, max. 2 Std.	entfernt

<b>Spezielles:</b>			
Gedämpftes Gemüse	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 1 Std.	geschlossen
Reis, Teigwaren, Spätzli	fixfertig gegart und servierbereit	88 °C, max. 2 Std.	geschlossen
Gratins, Aufläufe	fixfertig gegart und servierbereit	92 °C, max. 2 Std.	halb geöffnet
Rösti Pick, Galetten	fixfertig und servierbereit	95 °C, max. 2 Std.	entfernt
Eierspeisen wie Omeletten, 3 Min.-Eier	klassisch zubereitet	68 °C ideal 1 Std.	halb geöffnet

Diese Angaben sind Richtwerte.