ANHANG 1

ROTES FLEISCH: Rind (1–47), Kalb (101–109), Schwein (151–169), Lamm (201–208), Equiden (231–232)
GEFLÜGEL UND WILD: Weißes Fleisch (251–264), Geflügel (301–306), Federwild (321–326), Haarwild (351–354)
EIER: Eier (371–374)
FISCHEREIPRODUKTE: Fisch (401–416), Weichtiere (501–513), Krebstiere (551–554)
GEMÜSE, HÜLSENFRÜCHTE UND OBST: Gemüse (601–630), Hülsenfrüchte (670–673), Obst (701–713)
PÂTISSERIE: Pâtisserie (821–824)
BRÜHEN: Brühen (881–887)
FETTE UND INFUSIONEN: Öl (801–805), Alkoholische Getränke (921–929), Alkoholfreie Getränke (961–966)

PROGRAMMTABELLE

NUM.	PRODUKTE	SPEZIFIKATIONEN	TEMP. °C	hh.mm.ss
1	Rinderflanke		60°C	0.30.00
2	Querrippe mit Knochen		76°C	16.00.00
3	Burger	2 cm	58°C	0.30.00
4	Schulterdeckel		76°C	14.00.00
5	Ochsenschwanz		86°C	16.00.00
6	Roastbeef – sehr blutig	2.5 cm	50°C	0.50.00
7	Roastbeef – blutig	2.5 cm	52°C	0.50.00
8	Roastbeef – medium rare	2.5 cm	54°C	0.50.00
9	Roastbeef – medium	2.5 cm	56°C	0.50.00
10	Roastbeef – medium well	2.5 cm	62°C	0.50.00
11	Roastbeef – durch	2.5 cm	65°C	0.50.00
12	Ribeye – sehr blutig	3 cm	50°C	2.00.00
13	Ribeye – blutig	3 cm	52°C	2.00.00

14	Ribeye – medium rare	3 cm	54°C	2.00.00
15	Ribeye – medium	3 cm	56°C	2.00.00
16	Ribeye – medium well	3 cm	62°C	2.00.00
17	Ribeye – durch	3 cm	65°C	2.00.00
18	Zwerchfell		56°C	0.30.00
19	Entrecôte		55°C	0.50.00
20	Filet – sehr blutig	2.5 cm	50°C	0.50.00
21	Filet – blutig	2.5 cm	52°C	0.50.00
22	Filet – medium	2.5 cm	54°C	0.50.00
23	Filet – medium well	2.5 cm	59°C	0.50.00
24	Filet – durch	2.5 cm	60°C	0.50.00
25	Fiorentina – sehr blutig	4 cm	50°C	1.55.00
26	Fiorentina – blutig	4 cm	52°C	1.50.00
27	Fiorentina – medium rare	4 cm	54°C	1.55.00
28	Fiorentina – medium	4 cm	56°C	2.00.00
29	Fiorentina – medium well	4 cm	59°C	2.10.00
30	Fiorentina – durch	4 cm	65°C	2.30.00
31	Rinderkeule	Vitello tonnato	58°C	4.00.00
32	Rinderkeule	Carpaccio	54°C	3.00.00
33	Rinderbacke		78°C	16.00.00
34	Zunge	Natur	66°C	24.00.00
35	Rücken	Roastbeef	55°C	3.00.00
36	Picanha		51°C	3.00.00
37	Porterhouse – sehr blutig	4 cm	50°C	1.50.00
38	Porterhouse – blutig	4 cm	52°C	1.50.00
39	Porterhouse – medium rare	4 cm	54°C	1.55.00

40	Porterhouse – medium	4 cm	56°C	2.00.00
41	Porterhouse – medium well	4 cm	59°C	2.10.00
42	Porterhouse – durch	4 cm	65°C	2.30.00
43	Brustspitze	Pastrami	60°C	48.00.00
44	Rinderbug		58°C	24.00.00
45	Rumpsteak	Tagliata	54°C	0.50.00
46	Beinscheibe ohne Knochen		86°C	18.00.00
47	Kopf		86°C	18.00.00
101	Kalbsbries		65°C	1.00.00
102	Kalb carré		60°C	1.00.00
103	Keule		64°C	6.00.00
104	Kalbsleber		60°C	0.50.00
105	Filet	Medaillons	58°C	0.50.00
106	Kalbsbacke		68°C	14.00.00
107	Lende		58°C	2.00.00
108	Ossobuco		86°C	18.00.00
109	Bauch		86°C	14.00.00
151	Schweinekotelett	2 cm	66°C	1.00.00
152	Schweinekamm mit Schwarte	Spanferkel	74°C	14.00.00
153	Schweinekamm ganz	Pulled Pork	74°C	14.00.00
154	Schweinekeule entbeint mit Schwarte	Spanferkel	68°C	14.00.00
155	Schweinekeule entbeint	Schinken	74°C	15.00.00
156	Rippchen	Grill	74°C	12.00.00
157	Cotechino		86°C	8.00.00
158	Herz		60°C	0.50.00

159	Filet ganz		62°C	1.00.00
160	Schweinelende ganz		66°C	2.00.00
161	Bauch mit Schwarte		78°C	16.00.00
162	Bauch ohne Schwarte		78°C	14.00.00
163	Iberische Pluma		66°C	2.00.00
164	Iberische Presa		66°C	2.00.00
165	Bratwürste		66°C	1.30.00
166	Haxe mit Schwarte		76°C	16.00.00
167	Haxe ohne Schwarte		76°C	16.00.00
168	Kopf / Wangen	Coppa di testa	80°C	14.00.00
169	Zampone		86°C	14.00.00
201	Carré	Portion	56°C	0.50.00
202	Roastbeef		58°C	1.00.00
203	Keule		62°C	4.00.00
204	Rippchen		55°C	0.50.00
205	Bauch		72°C	12.00.00
206	Rumpsteak		58°C	4.00.00
207	Gerollte ausgelöste Schulter		62°C	18.00.00
208	Haxe		67°C	16.00.00
231	Eselfleisch – ausgelöste Keule		66°C	18.00.00
232	Pferdefilet ganz		56°C	0.50.00
251	Hähnchenbrust ohne Haut		74°C	0.40.00
252	Hähnchenschenkel ohne Haut		74°C	2.00.00
253	Hähnchenschenkel mit Haut		74°C	2.00.00
254	Hähnchenschenkel mit Knochen		74°C	4.00.00
255	Hähnchenflügel		72°C	2.00.00

256	Hähnchen ganz entbeint		76°C	2.00.00
257	Truthahnbrust (Braten)		76°C	2.00.00
258	Truthahnschenkel entbeint		76°C	6.00.00
259	Perlhuhn Brust		66°C	0.30.00
260	Perlhuhn Keule		80°C	4.00.00
261	Perlhuhn ganz		74°C	6.00.00
262	Perlhuhn entbeint gefüllt		70°C	2.00.00
263	Kaninchen ganz entbeint	gerollt	68°C	1.00.00
264	Kaninchen Rückenfilets		60°C	1.00.00
301	Ente Keulen confit		68°C	18.00.00
302	Entenbrust mit Haut		60°C	0.30.00
303	Gans Keule confit		72°C	15.00.00
304	Gans Keule entbeint ohne Haut		72°C	18.00.00
305	Gänseleber (Foie Gras)	Terrine Ø 3 cm	65°C	0.12.00
306	Gänsebrust		60°C	1.45.00
321	Taubenkeulen mit Knochen		74°C	2.00.00
322	Taubenbrust mit Haut		60°C	0.12.00
323	Wachtel Keulen		64°C	2.00.00
324	Wachtel Brust		60°C	1.00.00
325	Fasan Keule mit Haut		68°C	12.00.00
326	Fasan Brust		63°C	1.15.00
351	Rehfilet		52°C	1.00.00
352	Hirschfilet		51°C	0.50.00
353	Hasensattel	entbeint	55°C	0.14.00
354	Hasenkeulen	entbeint	60°C	2.30.00
371	Eier ohne Schale	pasteurisiert	64°C	0.30.00

372	Eigelb	pasteurisiert	57°C	2.00.00
373	Eiweiß	pasteurisiert	57°C	1.30.00
374	Eier mit Schale (mittel)	leichte Garung	62°C	0.45.00
401	Sardellen	ganz	65°C	0.20.00
402	Kabeljau	Filet	46°C	0.20.00
403	Wolfsbarsch	Filet 150 g	60°C	0.18.00
404	Kabeljau	Tranche	60°C	0.18.00
405	Dorade	Filet	60°C	0.18.00
406	Schwertfisch	Gebraten Filet	54°C	0.30.00
407	Seeteufel	Medaillons	60°C	0.35.00
408	Amberjack	Filet	52°C	0.20.00
409	Steinbutt	Filet mit Haut	60°C	0.12.00
410	Lachs	Filet mit Haut 3 cm	60°C	0.18.00
411	Makrele	Filet	65°C	0.15.00
412	Seebarsch	Filet	60°C	0.15.00
413	Thunfisch	Filet	45°C	0.25.00
414	Thunfisch Bauchlappen	Ventresca	60°C	0.30.00
415	Rotbarbe	Filet	60°C	0.06.00
416	Forelle	Filet	60°C	0.12.00
501	Tintenfisch zum Schneiden	250 g	65°C	0.15.00
502	Tintenfisch ganz	200–300 g	65°C	0.15.00
503	Tintenfisch ganz weich	150–300 g	65°C	0.50.00
504	Tintenfisch Salat	150 g	60°C	1.00.00
505	Jakobsmuscheln Portion		60°C	0.15.00
506	Jakobsmuscheln Corail		60°C	0.15.00
507	Miesmuscheln geschlossen		90°C	0.15.00

508	Moscardini	150 g	70°C	2.00.00
509	Oktopus portioniert	1 kg	85°C	3.00.00
510	Sepia ganz Grill	300 g	65°C	1.45.00
511	Sepia Streifen	250–350 g	65°C	2.00.00
512	Venusmuscheln	geschlossen	85°C	0.20.00
513	Teppichmuscheln	geschlossen	82°C	0.20.00
551	Hummer	Fleisch	75°C	0.15.00
552	Languste	Fleisch	75°C	0.15.00
553	Rosa Garnelen	geschält	75°C	0.15.00
554	Garnelen	ganz geschält	75°C	0.10.00
601	Knoblauch	Püree	86°C	1.30.00
602	Grüner Spargel	ganz	95°C	0.20.00
603	Rote Bete	ganz	86°C	1.30.00
604	Artischocken	ganz	95°C	0.30.00
605	Karotten	ganz	95°C	0.30.00
606	Blumenkohl	Röschen	90°C	0.25.00
607	Weißkohl	geschnitten	90°C	0.30.00
608	Zwiebeln	Brunoise	88°C	2.00.00
609	Borettane-Zwiebeln		88°C	3.00.00
610	Frühlingszwiebeln		88°C	1.00.00
611	Fenchel		90°C	0.15.00
612	Pfifferlinge		95°C	0.15.00
613	Kräuterseitlinge		95°C	0.15.00
614	Champignons		95°C	0.15.00
615	Steinpilze		95°C	0.10.00
616	Belgische Endivie		90°C	0.20.00

617	Kartoffeln	Würfel	90°C	0.10.00
618	Kartoffeln	Scheiben 1 cm	90°C	0.20.00
619	Paprika		95°C	0.10.00
620	Kirschtomaten	confit	85°C	0.45.00
621	Lauch	ganz	92°C	0.40.00
622	Radicchio tardivo		92°C	0.25.00
623	Schalotten	Spalten	85°C	2.00.00
624	Sellerie	Sticks	85°C	1.00.00
625	Knollensellerie	Sticks	95°C	1.00.00
626	Knollensellerie	Püree	90°C	0.40.00
627	Topinambur	ganz	90°C	2.00.00
628	Wirsing	Herzen	90°C	1.30.00
629	Kürbis	Würfel	90°C	0.45.00
630	Zucchini	Würfel	85°C	0.35.00
670	Kichererbsen	eingeweicht	88°C	3.00.00
671	Weiße Bohnen (Spanien)	eingeweicht	88°C	4.00.00
672	Linsen	ganz	90°C	1.00.00
673	Erbsen		84°C	0.20.00
701	Aprikosen	halbiert	84°C	0.20.00
702	Ananas	Würfel	85°C	0.45.00
703	Kastanien	ganz	88°C	1.00.00
704	Kirschen	entsteint ganz	84°C	0.20.00
705	Feigen		83°C	0.20.00
706	Erdbeeren	ganz	83°C	0.15.00
707	Mango	Scheiben	83°C	00.30.00.
708	Äpfel	Spalten	85°C	0.45.00

709	Heidelbeeren		84°C	0.15.00
710	Birnen	halbiert	88°C	0.30.00
711	Pfirsiche	halbiert	83°C	0.30.00
712	Rhabarber	Sticks	85°C	0.30.00
713	Pflaumen	halbiert	83°C	0.30.00
801	Öl	Kräuter 10%	65°C	2.00.00
802	Öl	Trocken-Gewürze	86°C	2.00.00
803	Öl	Knoblauch & Chili	88°C	2.00.00
804	Öl	Zitruszesten 10%	65°C	2.00.00
805	Öl	Vanille	55°C	1.00.00
821	Eisbasen & Sorbets	alle Eis- und Sorbets	76°C	0.40.00
822	Schokoladen-Ganache	alle Schokoladensorten	66°C	1.00.00
823	Kondensmilch	karamellisiert	86°C	8.00.00
824	Pasteurisierung	Cremes	84°C	0.40.00
881	Gemüsebrühe	Gemüsereste + Wasser	86°C	4.00.00
882	Fleisch- und Gemüsebrühe	Fleisch+Knochen+Mirepoix, klar, aromatisch	95°C	10.00.00
883	Hühnerbrühe konzentriert		95°C	12.00.00
884	Pilzbrühe	Shiitake, Champignon, Zwiebel	85°C	12.00.00
885	Krustentierbrühe	Schalen + geröstete Aromen sous-vide	90°C	5.00.00
886	Räucherbrühe	vorgegarte geräucherte Zutaten, feines Profil	85°C	3.00.00
887	Fischbrühe	hohe Ausbeute, Tropfen oder Gel	80°C	2.30.00
921	Schneller Limoncello	40% Alkohol, Zitronen	54,4°C	2.00.00
922	Kräuterlikör	40% Alkohol, frische Kräuter	54,4°C	2.00.00

923	Kaffeelikör	40% Alkohol, ganze Bohnen	54,4°C	2.30.00
924	Bourbon Bacon Fat Wash	Bourbon, Bacon, Ahornsirup	54,4°C	2.00.00
925	Chili Likör	40% Likör, frische Chili	54,4°C	1.00.00
926	Haselnusslikör	40% Likör, geröstete Nüsse	54,4°C	2.30.00
927	Lavendel/Hibiskus Likör	40% Likör, getrocknete Blüten	54,4°c	1.00.00
928	Ingwerlikör	40% Alkohol, frischer Ingwer	54,4°C	2.00.00
929	Erdbeerlikör	40% Alkohol, Erdbeeren	54,4°C	2.00.00
961	Rosmarin-Essig	Essig, Rosmarin/Thymian, Zitronenschale	65,5°C	3.00.00
962	Eistee Konzentrat	Schwarz- oder Grüntee	80°C	1.00.00
963	Ingwer-Zitrus Infusion	Wasser, Ingwer, Zitrus	65°C	1.30.00
964	Gewürzsirup	Zucker, Zimt, Nelken, Ingwer	65,5°C	2.00.00
965	Orangen-Lavendel Honig	Honig, Orange, Lavendel	50°C	1.30.00
966	Golden Milk	Pflanzenmilch, Kurkuma, Gewürze	60°C	1.00.00