

Produkt: Hähnchen- räuchern, braten

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Unroten	schnell	80				20
2	Trocknen	schnell	80				20
3	Räuchern	schnell	80				15
4	Trocknen	schnell	100				5
5	Braten	langsam	130				45
6	Trcknen	schnell	50				2

