

## Produkt: Schweinefleisch heiß serviert- braten

Schritt	Behandlung	Umluft	Kammern- temperatur °C	Kern- temperatur °C	Feuchte %	Delta- temperatur °C	Zeit Min.
1	Braten	langsam	120	72			
2	Braten	schnell	145	75			
3	Trocknen	schnell	50				2

