

Lihan suolaus%, suolausaika ja sisälämpötilat

10% suolaliemi = 10 l vettä + 1 kg merisuolaa

Porsaan sisäfilee

- 0,375 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 25 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 60 min.
- sisälämpötila 65 astetta

Porsaan ulkofilee

- 0,8 kg
- suola% : 15 %
- suolausaika: 45 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 120 min.
- sisälämpötila 63 astetta

Porsaan sisäpaisti

- 0,8 kg
- suola% : 10%
- suolausaika: 45 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 120 min.
- sisälämpötila 65 astetta

Lampaan ulkofilee

- 0,2- 0,21 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 30 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 20 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Lampaan kyljysrivi

- 0,4- 0,45 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 35 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 60 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Karitsan paahtopaisti

- 0,16- 0,17 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 25 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 40 min.
- sisälämpötila 55- 58 astetta

Vasikan paahtopaisti

- 0,3- 0,32 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 20 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 22 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Naudan sisäfilee

- 0,85- 1 kg
- suola% : 15 %
- suolausaika: 35- 40 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 70 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Naudan entrecote

- 0,125 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 20 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 20 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Poron sisäpaisti

- 0,6 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 50 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 70 min.
- sisälämpötila 57 astetta

Hirven pyöröpaisti

- 0,75 kg
- suola% : 15 %
- suolausaika: 40 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 70 min.
- sisälämpötila 52 astetta

Hirven ulkofilee

- 0,6 kg
- suola% : 15 %
- suolausaika: 35 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 70 min.
- sisälämpötila 56 astetta

Sorsan rintafilee

- 0,07- 0,08 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 20 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 17 min
- sisälämpötila 55 astetta

Ankan rintafilee

- 0,325 kg
- suola%: 10 %
- suolausaika: 30 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 30 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Fasaanin rintafilee

- 0,08 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 8 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 20- 25 min.
- sisälämpötila 55 astetta

Kalan suolaus%, suolausaika ja
paistolämpötilat

Lohifilee

- 0,4 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 30 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 25 min.
- sisälämpötila 52 astetta
- HUOM! jos kala tarjotaan kylmänä, on suolausaikaa pidennettävä n. 5-7 min.

Tonnikala

- 0,45 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 30 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 45- 55 min.
- sisälämpötila 46 astetta

Turska

- 0,4 kg
- suola% : 10 %
- suolausaika: 25- 30 min.
- paistolämpötila 80 astetta
- paistoaika 40 min.
- sisälämpötila 46 astetta