

Guía de Temperatura para las Sartenes Eléctricas con Núcleo de Aceite y la Olla Multifunción de Saladmaster



Utiliza la siguiente guía al cocinar en las piezas eléctricas:

Templado o a fuego lento (150 - 200°F; 65 - 95°C) Mantiene la comida caliente: cocina a fuego lento carnes y aves

225 - 250°F (105 - 120°C) Guisar o estofar carnes, saltear verduras, cocinar salsas, frutas, guisos, arroz frito y aperitivos.

275 - 300°F (135 - 150°C) Preparar huevos, salsas, dulces y postres.

325 - 350°F (165 - 175°C) Dorar carnes, mariscos, hornear pasteles, panqueques y tostadas francesas, sándwiches plancha, freír patatas.

375°F (190°C) Sellar carnes y aves; saltear carnes

375°F (190°C) Sellar carnes y aves; saltear carnes

400 - 425°F (205 - 220°C) Carne y pescado a la plancha; saltear carnes; palomitas de maíz.

Valoración:

