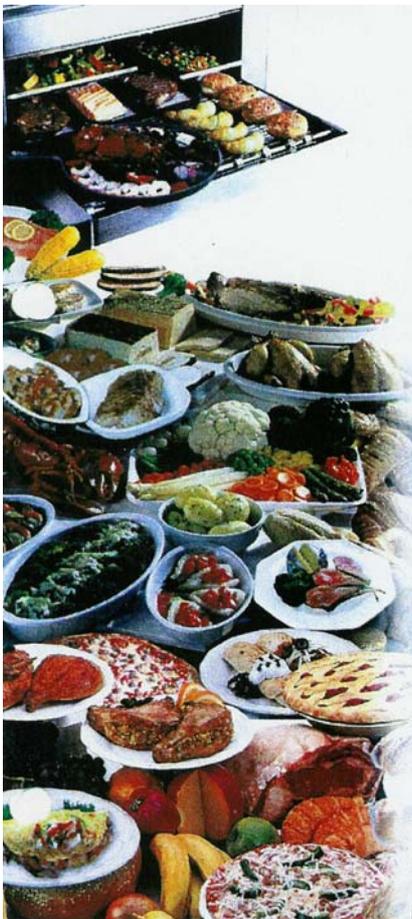


# Der perfekte Koch für alle Gerichte



Ob Meeresfrüchte, Steaks, Hähnchen, Sandwiches oder Ethnic-Food, Middleby Marshall's Durchlauföfen vereinbaren die hohen Ansprüche Ihrer Kunden mit minimalem Küchen-Stress. Rufen Sie uns heute noch an, wie Middleby Marshall mit einem kompakten, produktiven Ofen jede Küche virtuell einrichten kann und Ihnen Arbeitersparnisse, einfachere Handhabung und natürlich beste Speisen zubereiten kann.

**Bitte beachten:** In der folgenden Auflistung finden Sie Kochzeit-Beispiele. Verschiedene Gerichte benötigen eine Vorkochzeit um sie mit den unten angegebenen Zeiten in einem Middleby Marshall Durchlaufofen zubereiten zu können.



<b>Artikel</b>	<b>Temperatur</b>	<b>Kochzeit</b>
Lachs, Salm	253 ° C	5:40
Gefüllte Scampi	263 ° C	7:50
Hähnchen-Cordon bleu	263 ° C	7:50
Jakobsmuscheln	263 ° C	7:50
Hummerschwanz	263 ° C	7:50
Flunder	253 ° C	5:40
Grouper-Fisch	263 ° C	7:50
Mahi Mahi-Fisch	263 ° C	7:50
Schwertfisch frisch	263 ° C	7:50
Thunfisch frisch	263 ° C	7:50
Thunfisch speziell mariniert	235 ° C	10:00
Dorsch	253 ° C	5:40
Krabben-Kuchen	253 ° C	5:40
Hähnchenbrust	253 ° C	5:40
Steak	235 ° C	6:00
Kartoffelchips	235 ° C	10:00
Calamares	235 ° C	8:00
Hähnchenflügel (vorgekocht)	235 ° C	6:00
BBQ-Ribs (vorgekocht)	235 ° C	7:00
Frittierte Pilze	235 ° C	6:00
Hähnchen-Sticks	235 ° C	6:00
Käse-Sticks	235 ° C	6:00
Zwiebelringe (vorgekocht)	235 ° C	6:00
Quesadillas (wiedererhitzt)	210 ° C	2:00
Käse (wiedererhitzt)	210 ° C	2:00
Enchiladas (wiedererhitzt)	210 ° C	2:00
Burritos (wiedererhitzt)	210 ° C	2:00
Lasagne (vorgekocht)	235 ° C	10:00
Pizza Calzone	235 ° C	7:00
Mostacolli-Teigwaren (vorgek.)	235 ° C	6:00
Gebäck	160 ° C	8:00

