

## Sous vide – Temperaturer og Tider

Lammekølle ca. 2,5 kg	56 °C	24 timer
Udbenet lammekølle ca. 2 kg	56 °C	24 timer
Klump/Yderlår	56 °C	14 timer
Skank	58 °C	14 timer
Lammebov med ben ca. 1,5 kg	60°	16 timer
Lammebov u. ben ca. 1,5 kg	59 °C	14 timer
Lamme rullepølse	74°	12 timer
Lamme steaks m. ben	60°	18 timer