

**Таблица с време и градуси на готвене на различни
продукти в Air Fryer**

ЗЕЛЕНЧУЦИ	Температура/С	Време/мин
Броколи	200	6
Карфиол	200	12
Моркови	190	15
Патладжан	200	15
Гъби	200	5
Лук	200	10
Чушки	200	15
Картофи (на кубчета)	200	15
Картофи (цели)	200	40
Сладки картофи	190	30-35
Тиква	200	10
Домати (чери)	200	4
Домати (нарязани на 2)	175	10
Тиквички (на пръчици)	200	12
Аспержи	200	5
Брюкселско зеле	190	15
Царевица на кочан	195	6
Зелен боб	200	5
Цвекло (цяло)	200	40

ПИЛЕШКО МЕСО	Температура/С	Време/мин
Пилешки гърди (обезкостени)	190	12
Пилешко долно бутче	185	20
Пилешко бутче с кост	190	22
Пилешко бутче (обезкостено)	190	18-20
Пилешко бон филе	180	8-10
Пилешки крила	200	12
Цяло пиле	180	75

СВИНСКО И АГНЕСКО	Температура/С	Време/мин
Бекон	200	5-7
Агнешки котлети	200	8-12
Агнешко печено (с кост)	190	50
Агнешко печено (обезкостено)	180	40
Свинско контрафиле	180	55
Свински котлети (с кост)	200	12
Агнешки ребра	190	22
Свински наденички	190	15
Свинско бонфиле	185	15
Кюфтета (големи)	200	10

ТЕЛЕШКО	Температура/С	Време/мин
Бургери	185	16-20
Филе Миньон	200	18
Телешки стек	200	12
Кюфтета	190	10
Рибай стек	200	10-15
Телешко контрафиле	200	9-14
Телешки ребра	195	60

РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Температура/С	Време/мин
Калмари	200	4
Филе риба	200	10
Скариди	200	5
Сьомга филе	190	12
Миди	200	5-7
Стек риба тон	200	7-10

ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ	Температура/С	Време/мин
Пилешки хапки	200	10
Рибени пръчици	200	10
Пържени картофи	200	14-18
Лучени кръгчета	200	8
Кюфтенца	160	10
Пица	200	10
Зеленчуци	190	10

ПЕЧИВА И ДРУГИ	Температура/С	Време/мин
Ядки	180	5-8
Нахут	200	15
Печени ябълки	200	15
Мъфини	160	15
Пудинг	160	20
Киш	180	20-22
Блат за торта	160	20-25
Шоколадово суфле	200	9
Брауни	165	14