

Farklı sıcaklık ve hızları nasıl kullanılmalı

Sıcaklıklar

Klasik Thermomix® pişirmesinde 37 °C ve 120 °C arasındaki sıcaklık tercihi şu şekilde seçilebilir:

- 37 – 55 °C: Yavaşça eritme veya ısıtma (örn. çikolata).
- 60 – 80 °C: Benmaride olduğu gibi hafifçe pişirme (bu aralık soslar için idealdir).
- 80 – 95 °C: Çay için su ısıtma veya fazla kaynatmadan süt ısıtma.
- 100 °C: Çorba ve güveç yemeklerini pişirme.
- 105 – 115 °C: Şeker şurubu pişirme.
- 120 °C: Soteleme.
- **Varoma**: Malzemeleri buharda pişirme.

Thermomix® Rehberli Pişirme'nin bulunduğu yemek tariflerinde, daha yüksek sıcaklıklara da ulaşabilir.

Hızlar

- **Hız 4**: Bir tahta kaşıkla karıştırır gibi karıştırma (örn. risotto için).
- **Hız 1 – 3**: Hafifçe karıştırma, patates püresi yapımı veya yumuşak malzemeleri doğrama (örn. katı yumurta, çiğ mantar).
- **Hız 4 – 6**: Doğrama (örn. soğan, havuç), emülsiyon haline getirme (örn. mayonez, hollandez sos).
- **Hız 7 – 10 ve Turbo**: Öğütme veya değirmenden geçirme (örn. şeker, buğday ve kahve), tamamen pürüzsüz bir kıvamda karışım elde etme (örn. kremalı çorbalar, smoothieler, dondurma, sorbe) veya sert malzemeleri doğrama (örn. tütülenmiş jambon, sert peynirler).
- Düşük hızlarda (Hız kaşık işaretinden Hız 3'e) tersine döndürerek karıştırma (tersine döndürme işareti) hassas yiyeceklerin parçalanmasını önler.
- Tersine döndürerek karıştırma (tersine döndürme işareti) Hız 4'te kullanıldığında malzemelerin doğranmadan parçalarına ayrılmasını sağlar.

Doğrama İşlevleri

Bu tabloyu malzemelerinizi doğramak için bir rehber olarak kullanabilirsiniz. Malzeme miktarları, sizin ihtiyacınız olan miktara göre uyarlanabilir. Bazı malzemeler için (örn. kuru yemiş), miktarı arttırmak yerine birkaç defada doğramanız alacağınız sonuçların daha iyi olmasını sağlar.

Rende

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	Tüyo ve teknikler
Havuç, turp veya Japon turbu	100 – 180 g, 4 cm'lik parçalar halinde kesilmiş	3 – 4 sn/hız 5	
	200 – 450 g, 4 cm'lik parçalar halinde kesilmiş	4 – 6 sn/hız 5	
	500 – 700 g, 4 cm'lik parçalar halinde kesilmiş	5 – 7 sn/hız 5	
Lahana (beyaz/kırmızı), ince rendelenmiş	200 – 400 g, parçalar halinde kesilmiş	6 – 8 sn/hız 5	
Lahana (beyaz/kırmızı), kaba rendelenmiş	200 – 400 g, parçalar halinde kesilmiş	2 – 4 sn/hız 5	
Elma	100 – 300 g, dörde bölünmüş	2 – 3 sn/hız 4.5	
	350 – 600 g, dörde bölünmüş	3 – 4 sn/hız 4.5	
Erik, orta düzeyde olgun	200 – 300 g, dörde bölünmüş	3 – 5 sn/hız 4.5	
	350 – 600 g, dörde bölünmüş	4 – 6 sn/hız 4.5	
Şeftali, nektarin, kayısı, orta düzeyde olgun	200 – 300 g, dörde bölünmüş	3 – 5 sn/hız 4.5	
	350 – 600 g, dörde bölünmüş	4 – 6 sn/hız 4.5	
Acı çikolata	70 – 200 g, parçalar halinde kesilmiş	3 – 4 sn/hız 7	• Kalın çikolata kalıpları için daha uzun bir süre kullanın, ihtiyaca göre 1–2 saniye ekleyin.
	250 – 300 g, parçalar halinde kesilmiş	4 – 5 sn/hız 7	
Sütlü çikolata	70 – 100 g, parçalar halinde kesilmiş	3 – 4 sn/hız 6	• Kalın çikolata kalıpları için, hız 7'yi kullanın.
	150 – 200 g, parçalar halinde kesilmiş	4 sn/hız 6	
	250 – 300 g, parçalar halinde kesilmiş	4 – 5 sn/hız 6	
Beyaz çikolata	70 – 200 g, parçalar halinde kesilmiş	2 – 3 sn/hız 7	• Kalın çikolata kalıpları için daha uzun bir süre kullanın, ihtiyaca göre 1–2 saniye ekleyin.
	230 – 300 g, parçalar halinde kesilmiş	4 sn/hız 7	

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	Tüyo ve teknikler
Acı çikolata, ince rendelenmiş	70–200 g, parçalar halinde kesilmiş	10–12 sn/hız 8	• Daha ince rendelemek için daha uzun bir süre kullanın.
	250–300 g, parçalar halinde kesilmiş	12–15 sn/hız 8	
Sütlü çikolata, ince rendelenmiş	70–200 g, parçalar halinde kesilmiş	6–7 sn/hız 8	• Daha ince rendelemek için daha uzun bir süre kullanın.
	250–300 g, parçalar halinde kesilmiş	7–9 sn/hız 8	
Beyaz çikolata, ince rendelenmiş	70–200 g, parçalar halinde kesilmiş	6–8 sn/hız 8	• Daha ince rendelemek için daha uzun bir süre kullanın.
	250–300 g, parçalar halinde kesilmiş	8–9 sn/hız 8	
Küçük yuvarlak ekmek, kaba rendelenmiş	100 g taze ekmek, parçalar halinde kesilmiş (3 cm)	3–10 sn/hız 6	<ul style="list-style-type: none"> • Herhangi bir tür ekmek kullanabilirsiniz. • Rendelemeye başlamadan önce ot veya sarımsak ilave edebilirsiniz. • Kuru ekmekten elde edilen ekmek kırıntıları hava geçirmez bir kutuda birkaç hafta saklanabilir. • Taze ekmekten elde edilen ekmek kırıntılarının ise dondurucuda saklanması gerekir.
Küçük yuvarlak ekmek, ince rendelenmiş	100 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm)	7–20 sn/hız 7	
Patates ve tatlı patates	200–500 g, parçalar halinde kesilmiş	4–7 sn/hız 5	• Doğrama süresi patatesin cinsine bağlı olarak değişir.
	600–800 g, parçalar halinde kesilmiş	5–10 sn/hız 5	
Peynir, orta sertlikte (örn. Gruyère, Emmental)	70–300 g, parçalar halinde kesilmiş (2–3 cm)	5–14 sn/hız 7	• Daha ince rendelemek için daha uzun bir süre kullanın.
Parmesan peyniri (veya diğer sert peynirler)	50–70 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm)	10 sn/hız 10	• Rendelemeden önce kenarlarını ayırın.
	100–250 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm)	12–20 sn/hız 10	

Doğra / Parçala/ Kiy

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	Tüyo ve teknikler
Taze otlar (örn. maydanoz, kişniş, adaçayı, kekik, nane)	5 g, sadece yapraklar, yıkanmış ve kurutulmuş	3 – 4 sn/hız 6	• Daha ince bir doğrama sonucu için daha uzun bir süre kullanın.
	10 – 25 g, sadece yapraklar, yıkanmış ve kurutulmuş	4 – 6 sn/hız 6	
	30 – 40 g, sadece yapraklar	5 – 9 sn/hız 6	
Dereotu	5 – 40 g, sadece yapraklar, yıkanmış ve kurutulmuş	4 sn/hız 8	• Eğer daha fazla doğranması gerekiyorsa: Karıştırma kabının kenarlarını aşağıya doğru sıyırın ve 2 sn/hız 8’de tekrar doğrayın.
Biberiye	5 – 30 g, sadece yapraklar	10 sn/hız 8, karıştırma kabının kenarlarını aşağıya doğru sıyırın, sonra gerekiyorsa tekrar 5 sn/hız 8	• Biberiyenin nem oranı değişir.
Karışık taze otlar	20 – 30 g, sadece yapraklar	3 – 4 sn/hız 7	
Sarımsak	1 diş	2 sn/hız 8	
	10 – 20 g	3 sn/hız 8	
	25 – 70 g	3 sn/hız 5	
	100 g	3 – 5 sn/hız 5	
Soğan	30 – 70 g, ikiye bölünmüş	3 – 4 sn/hız 5	• Büyük soğanları dörde bölün.
	100 – 200 g, ikiye bölünmüş	4 sn/hız 5	
	220 – 350 g, ikiye bölünmüş	4 – 5 sn/hız 5	
	400 – 500 g, dörde bölünmüş	5 – 6 sn/hız 5	
Kırık buz	200 – 550 g küp buz	3 – 8 sn/hız 5	• Sürenin uzunluğu buz küplerinin boyutuna ve elde edilmek istenen sonuca bağlıdır. • Buz küplerinin miktarı karıştırma kabının içindeki 1 litre işaretini geçmediği sürece artırılabilir.
Sığır eti	300 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	10 – 13 sn/hız 8	• Düzgün bir sonuç elde edebilmek için, eti aynı boydaki parçalar halinde kesin. • En iyi sonuç et 60 dakikalığına kısmen dondurulduğunda elde edilir.
	500 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	13 – 16 sn/hız 8	
Domuz eti	300 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	8 – 10 sn/hız 6	
	500 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	12 – 14 sn/hız 6	
Kanatlılar (beyaz et)	300 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	5 – 6 sn/hız 6	
	500 g, parçalar halinde kesilmiş (3 cm), kısmen dondurulmuş	7 – 8 sn/hız 6	

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	Tüyo ve teknikler
Kuzu eti	300g, sinew free, parçalar halinde kesilmiş (2-3 cm), kısmen dondurulmuş	10-13 sn/hız 8	
Kuru yemiş (örn. badem, fındık), kaba doğranmış	100g	3-5 sn/hız 6	
	200-300g	4-6 sn/hız 6	
Kuru yemiş (örn. yer fıstığı, kaju fıstığı), kaba doğranmış	100-200g	3-6 sn/hız 5	
	300g	2-5 sn/hız 5	
Kuru yemiş (örn. ceviz, pekan cevizi), kaba doğranmış	100g	2-6 sn/hız 4	
	200g	3-7 sn/hız 4	
	300g	1-3 sn/hız 5	

Öğütme değirmeni

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	Tüyo ve teknikler
Kuru yemiş (örn. ceviz, pıkan cevizi), ince	100 g	4 – 6 sn/hız 6	
	150 – 250 g	5 – 7 sn/hız 6	
Kuru yemiş (örn. badem, fındık, kaju fıstığı, yer fıstığı), ince	100 g	6 – 8 sn/hız 7	
	150 – 250 g	6 – 10 sn/hız 7	
Kuru baklagiller (örn. nohut, mercimek, kuru fasulye)	100 g	20 – 50 sn/hız 10	<ul style="list-style-type: none"> En iyi sonuçlar için, tek bir defada en fazla 250 g öğütün. Eğer daha fazla una ihtiyacınız varsa en fazla 250 gramlık miktarlar olarak aynı işlemi tekrarlayın. Süre baklagil çeşidine bağlı olarak değişir. Öğütme süresi ne kadar uzun olursa elde edilen un o kadar ince olur.
	150 – 250 g	30 – 60 sn/hız 10	
Tahıl taneleri (örn. buğday, çavdar, kavuzlu buğday, kara buğday, darı)	100 g	10 – 50 sn/hız 10	<ul style="list-style-type: none"> Tahıl taneleri, kaba veya ince bir şekilde öğütülebilir (un). Öğütme süresi ne kadar uzun olursa öğütülen malzeme kadar ince olur. En iyi sonuçlar için, bir defada en fazla 250 g öğütün. Eğer daha fazla una ihtiyacınız varsa en fazla 250 gramlık miktarlar olarak aynı işlemi tekrarlayın.
	150 – 250 g	15 – 60 sn/hız 10	
Kahve çekirdekleri	100 – 250 g	1 dk/hız 9	
Haşhaş tohumları	100 – 250 g	30 sn/hız 9	
Biber taneleri, kaba	10 g	10 sn – 1 dk/hız 10	<ul style="list-style-type: none"> Daha ince öğütmek için süreyi uzatın.
Pirinç	100 – 150 g	1 – 1 dk 30 sn/hız 10	<ul style="list-style-type: none"> Daha ince öğütmek için süreyi uzatın.
Susam tohumu	100 – 150 g	6 – 10 sn/hız 9	<ul style="list-style-type: none"> Kabuklu susam tohumlarını ince bir un elde etmek ve kabuksuz susam tohumlarını tahin yapmak için öğütün.
	160 – 200 g	9 – 15 sn/hız 9	
Baharatlar	20 g	20 – 60 sn/hız 9	<ul style="list-style-type: none"> Öğütme süresi kullanılan baharata bağlı olarak değişir.
Pudra şeker (beyaz, esmer ve koyu esmer)	100 g	11 – 14 sn/hız 10	<ul style="list-style-type: none"> En iyi sonuçlar için şekeri 100 – 200 gramlık miktarda öğütün.
	150 g	15 – 18 sn/hız 10	
	200 g	17 – 20 sn/hız 10	

Buharda pişirmeye giriş

Bu tabloyu buharda pişirme sürelerini belirlemek için kullanabilirsiniz, miktar ve süreleri tercihiniz doğrultusunda uyarlayabilirsiniz. Pişirme süreleri miktar, kalite, yoğunluk ve malzemelerin ebatlarına göre değişir. Pişirme süresini 30 dakikanın üzerine çıkarmak için her ek 15 dakika için 250 g su ekleyin. Varoma tabağı ve Varoma tepsisindeki deliklerin bazılarının tıkalı olmadığından ve Varoma kapağının sıkıca kapatılmış olduğundan emin olun.

500 g oda sıcaklığındaki su veya bulyonu karıştırma kabına yerleştirin ve belirtilen süre/Varoma/hız 1'de buharda pişirin.

Sebzeleri buharda pişirmek

Malzeme	Miktar	Süre/Hız	TM parçası	Tüyo ve teknikler
Havuç	200 – 500 g, dilim dilim kesilmiş (0.5 cm)	18 – 24 dk	Süzgeç	
	550 – 800 g, dilim dilim kesilmiş (0.5 cm)	25 – 30 dk	Varoma	
	200 – 600 g, ince, bütün olarak	17 – 25 dk	Süzgeç	
	700 – 1200 g, ince, bütün olarak	25 – 30 dk	Varoma	
Yaban Havucu	200 – 500 g, soyulmuş, lokmaklık parçalar halinde kesilmiş	10 – 15 dk	Süzgeç	• Eşit sonuçlar alabilmek için yaban havucunu eşit boyutlarda parçalar halinde kesin.
	600 – 1000 g, soyulmuş, lokmaklık parçalar halinde kesilmiş	15 – 20 dk	Varoma	
Alabaş, turp veya Japon turbu	200 – 600 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	18 – 25 dk	Süzgeç	
	700 – 1000 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	24 – 30 dk	Varoma	
Brokoli	250 g	11 – 15 dk	Süzgeç	
	400 – 800 g	15 – 22 dk	Varoma	
Karnabahar	300 g	15 – 20 dk	Süzgeç	
	400 – 900 g	20 – 25 dk	Varoma	
Lahana	300 g, şeritler halinde kesilmiş (1 – 2 cm)	10 – 15 dk	Süzgeç	
	400 – 800 g, şeritler halinde kesilmiş (1 – 2 cm)	13 – 18 dk	Varoma	

Malzeme	Miktar	Süre/Hiz	TM parçası	Tüyo ve teknikler
Kuşkonmaz	800 g	23 – 35 dk	Varoma	• Süre sapların kalınlığına bağlıdır.
Biber	100 – 300 g, şeritler halinde kesilmiş (1.5 cm)	10 – 14 dk	Süzgeç	
	400 – 800 g, şeritler halinde kesilmiş (1.5 cm)	12 – 15 dk	Varoma	
Mantar	100 – 300 g	10 – 15 dk	Süzgeç	
	400 – 500 g	15 dk	Varoma	
Mantar	200 – 300 g, dörde bölünmüş	10 – 12 dk	Süzgeç	• Büyük mantarları sekize bölün.
	400 – 500 g, dörde bölünmüş	13 – 15 dk	Varoma	
Bezelye	200 – 500 g, dondurulmuş	15 – 18 dk	Süzgeç	
	600 g, dondurulmuş	18 – 22 dk	Varoma	
Patates, taze, küçük	600 g	30 – 35 dk	Süzgeç	
	700 – 1200 g	35 – 40 dk	Varoma	
Patates, tatlı patates	200 – 600 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	17 – 30 dk	Süzgeç	
	700 – 1000 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	20 – 35 dk	Varoma	
Pırasa	200 – 400 g, dilim dilim kesilmiş	15 – 20 dk	Süzgeç	
	500 – 800 g, dilim dilim kesilmiş	20 – 25 dk	Varoma	
Sap kereviz, parçalar halinde kesilmiş	200 – 400 g, parçalar halinde kesilmiş (2 cm)	20 – 25 dk	Süzgeç	
	500 – 800 g, parçalar halinde kesilmiş (2 cm)	25 – 30 dk	Varoma	
Kereviz	200 – 450 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	13 – 17 dk	Süzgeç	
	500 – 800 g, parçalar halinde kesilmiş (2 – 3 cm)	20 – 25 dk	Varoma	
Yeşil fasulye	200 – 300 g, parçalar halinde kesilmiş (3 – 5 cm)	15 – 25 dk	Süzgeç	
	400 – 800 g, bütün olarak	15 – 30 dk	Varoma	
Rezene soğanı	200 – 400 g, dörde bölünmüş	18 – 25 dk	Süzgeç	
	500 – 800 g, dörde bölünmüş	27 – 30 dk	Varoma	
Rezene soğanı	100 – 400 g, dilim dilim kesilmiş (1 cm)	15 – 20 dk	Süzgeç	
	500 – 800 g, dilim dilim kesilmiş (1 cm)	18 – 25 dk	Varoma	
Taze ıspanak	500 g	10 – 12 dk	Varoma	• Maksimum 500 g
Kabak	200 – 500 g, ikiye bölünmüş, then in slices (1 cm)	14 – 19 dk	Süzgeç	
	600 – 800 g, ikiye bölünmüş, then in slices (1 cm)	20 – 25 dk	Varoma	

Meyveleri buharda pişirmek

Malzeme	Miktar	Süre/Hiz	TM parçası	Tüyo ve teknikler
Elma	200–400 g, dörde bölünmüş	10–22 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi elmanın cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir. Miktarı iki katına çıkarmak için Varoma tepsisini yerleştirerek 500 g daha ekleyebilirsiniz.
	500 g, dörde bölünmüş	12–25 dk	Varoma	
Armut	200–400 g, dörde bölünmüş	10–16 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi armudun cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir.
	500–800 g, dörde bölünmüş	15–20 dk	Varoma	
	200–400 g, ikiye bölünmüş	13–18 dk	Süzgeç	
	500–800 g, ikiye bölünmüş	18–23 dk	Varoma	
Kayısı	300–400 g, ikiye bölünmüş	9–12 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi kayısının cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir. Miktarı iki katına çıkarmak için Varoma tepsisini yerleştirerek 500 gr daha ekleyebilirsiniz.
	500 g, ikiye bölünmüş	10–15 dk	Varoma	
Şeftali	300–450 g, ikiye bölünmüş	8–12 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi şeftalinin cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir. Miktarı iki katına çıkarmak için Varoma tepsisini yerleştirerek 500 g daha ekleyebilirsiniz.
	500 g, ikiye bölünmüş	10–15 dk	Varoma	
Erik	200–400 g, ikiye bölünmüş	7–10 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi eriklerin cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir.
	500 g, ikiye bölünmüş	12–14 dk	Varoma	
Ravent	300–450 g, parçalar halinde kesilmiş (1.5–2 cm)	8–18 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi raventin cinsi ve olgunluğuna bağlı olarak değişir. Komposto yapmak için süzgeçte 400 g raventin üzerine 80 g şeker serpin ve ölçü kabı olmadan (kaynatarak taşmasını önlemek için) 13–18 dakika buharda pişirin. Miktarı iki katına çıkarmak için Varoma tabağında 17–20 dakika buharda pişirin. Buharda pişirdiğiniz raventi bir kaba alın, üzerine pişirme suyunu dökün ve soğumasını bekleyin.
	500–800 g, parçalar halinde kesilmiş (1.5–2 cm)	12–22 dk	Varoma	
Ananas	200–400 g, üçgenler halinde kesilmiş (0.5 cm kalınlığında)	10–15 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> Buharda pişirme süresi, ananasın cinsi ve olgunluğuna göre değişir. Miktarı artırmak için Varoma tepsisini yerleştirin ve 400 g daha ekleyi.
	500 g, üçgenler halinde kesilmiş (0.5 cm kalınlığında)	15–20 dk	Varoma	
İçi çikolatalı muzlar	2 muz	12 dk	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> Muzun üzerine derin bir kesik açın ve içine 1–2 parça çikolata yerleştirin.
Papaya	1 küçük boy papaya, ikiye bölünmüş	10–15 dk	Varoma	<ul style="list-style-type: none"> Miktarı iki katına çıkarmak için Varoma tepsisini yerleştirerek ikiye bölünmüş bir papaya daha ekleyebilirsiniz.

Balık ve deniz mahsüllerini buharda pişirmek

Malzeme	Miktar	Süre/Hiz	TM parçası	Tüyo ve teknikler
Balık fileto (örn. somon, levrek, tatlı su levreği, kapan, eşkina balığı)	2 – 3 parça, er biri 150 g, 2 – 2.5 cm kalınlığında	12 – 18 dk	Varoma tabağı	<ul style="list-style-type: none"> • Donmuş balık için buharda pişirme süresini 5 dakika artırın. • 5 parça balık pişirmek için, 2 parçayı Varoma tabağına, 3 parçayı ise Varoma tepsisine yerleştirin.
	5 – 6 parça, er biri 150 g	12 – 18 dk	Varoma tabağı ve Varoma tepsisi	
Midye, kabuklu	500 g	15 dk	Varoma tabağı	<ul style="list-style-type: none"> • Midyeleri Varoma tabağına ekleyin. Su, Varoma sıcaklığına ulaştığında, Varoma'yı yerine yerleştirin ve midyeleri pişirmeye başlayın.
	1000 g	23 dk		
Büyük karides, çiğ, kabuklu	400 g	8 – 10 dk	Süzgeç	<ul style="list-style-type: none"> • Donmuş karides için süreyi 2 dak. artırın.
	500 g	10 – 15 dk	Varoma tabağı	
Bütün balık, örn. alabalık, çipura, levrek, tatlı su levreği, mercan, kapan	2 (her biri yak. 440 g)	15 – 17 dk	Varoma tepsisi	
	4 (her biri yak. 440 g)	17 – 20 dk	2'si Varoma tabağında ve 2'si Varoma tepsisinde	

Eti buharda pişirmek

Malzeme	Miktar	Süre/Hiz	TM parçası	Tüyo ve teknikler
Köfte	500 g, kayısı büyüklüğünde	20 – 25 dk	Varoma tabağı	
	1100 g, kayısı büyüklüğünde	20 – 25 dk	500 g Varoma tabağında ve 600 g Varoma tepsisinde	
Tavuk, göğüs eti	3 parça (yak. 500 g)	20 – 25 dk	Varoma tabağı	
	6 parça (yak. 800 g)	20 – 25 dk	2'si Varoma tabağında ve 4'ü Varoma tepsisinde	
Hindi	3 parça (yak. 600 g)	15 – 25 dk	1'i Varoma tabağında ve 2'si Varoma tepsisinde	• Buhar dolaşımını garantilemek için bazı deliklerin kapanmadığından emin olun.
Frankfurter sosis	6 parça	10 – 15 dk	Varoma tabağı	• Süre, sosislerin kalınlığına bağlı olarak değişir.
	12 – 14 parça	10 – 15 dk	6'sı Varoma tabağında ve 6 – 8'i Varoma tepsisinde	
Domuz bonfile	500 g, ikiye bölünmüş	18 – 23 dk	Varoma tabağı	• Buhar dolaşımını garantilemek için bazı deliklerin kapanmadığından emin olun.
	1500 g, ikiye bölünmüş	25 – 30 dk	500 g (ikiye kesilmiş) Varoma tabağında ve 1000 g (ikiye kesilmiş) Varoma tepsisinde	
Dana bonfile	500 g (1 parça)	12 – 30 dk	Varoma tabağı	• Etin pişme tercihine göre buharda pişme süresini uyarlayabilirsiniz (iyi pişmiş et için daha uzun süre). • Etin dışının kahverengi ve leziz olması için eti buharda pişirdikten sonra, çok sıcak bir yapışmaz tavada çevirin ve 10 dakikalığına alüminyum folyoda bekletin.