

IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH	4
DEUTSCH	7
FRANÇAIS	10
NEDERLANDS	13
DANSK	16
ÍSLENSKA	19
NORSK	22
SUOMI	25
SVENSKA	28
ČESKY	31
ESPAÑOL	34
ITALIANO	37
MAGYAR	40
POLSKI	43
EESTI	46
LATVIEŠU	49
LIETUVIŲ	52
PORTUGUES	55
ROMÂNĂ	58
SLOVENSKY	61
БЪЛГАРСКИ	64
HRVATSKI	67
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	70
РУССКИЙ	73
УКРАЇНСЬКА	76
SRPSKI	79
SLOVENŠČINA	82
TÜRKÇE	85
ไทย	88

Table of cooking times

Food	Cooking time	Cooking level
Soups		
Bean soup (pre-soaked)	15-20 min	1
Pea soup (not pre-soaked)	20-25 min	1
Pea soup (pre-soaked)	10-15 min	1
Vegetable soup	4-8 min	1
Pearl barley	18-20 min	1
Semolina	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Potato soup	5-6 min	1
Bone broth	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35-40 min (depending of quantity of meat)	1
Stewing hen	25-30 min (depending on size and age)	1
Pasta soup	3-5 min	1
Tomato soup	8-10 min	1
Onion soup	2-3 min	1
Fish soup	8-10 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Meat		
Knuckle of pork	30-40 min	2
Mutton	15 min	2
Veal, schnitzel	6 min	2
Rabbit	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Ham, fried	20-25 min	2
Ham, boiled	30-35 min	2
Roast pork	25-30 min	2
Ox tongue, fresh or smoked	50-60 min	2
Pork chop	10-12 min	2
Pig's trotters	25-30 min	2
Pork loin	12-16 min	2
Stewed lamb	10-14 min	2
Leg of lamb	15-20 min	2
Roast veal	15-20 min	2
Stewed veal	15-20 min	2
Veal liver	6-10 min	2
Veal tongue	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Fish and seafood		
Fishsoup	16 min	2
Clams	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Squid	6-10 min	2
Conger	8 min	2
Lobster	5-10 min	2
Prawns	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Codfish	4-8 min	2
Mussels	2-3 min	2
Hake (frozen)	3-6 min	2
Hake (fresh)	3-4 min	2
Angler fish	5-8 min	2
Trout	4-7 min	2
Salmon	5-8 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Poultry and game		
Quail	10-15 min	2
Wild rabbit	20-25 min	2
Pheasant	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Duck	20-25 min	2
Turkey	20-25 min	2
Partridge	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Chicken (depending on size and weight)	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Vegetables		
Cauliflower	4-6 min	1
Cauliflower, whole	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carrots	5-7 min	1
Potatoes, in skins	10-15 min	1
Potatoes, peeled	6-8 min	1
Turnip	4-6 min	1
Carrots, chopped	6 min	1
Peppers	6-8 min	1
Mushrooms	6-8 min	1
Brussel sprouts	4-6 min	1
Beetroot	15-25 min	1
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8-10 min	1
Black salsify	5-6 min	1
Celery	15-25 min	1
Asparagus	7-8 min	1
Tomatoes	2-3 min	1
Artichokes	5-8 min	1
Pumpkin	7-9 min	1
Onion	5-7 min	1
Spinach	3-5 min	1
Leek	3-5 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Pulses		
Beans (pre-soaked)	15-20 min	1
Peas (not pre-soaked)	20-25 min	1
Peas (pre-soaked)	10-15 min	1
Peas, green (pre-soaked)	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Broad beans	5-8 min	1
Chickpeas	20-27 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Fruit		
Apricots	1-4 min	1
Cherries	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Apples	2-5 min	1
Peaches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Pears	4-6 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Food other		
Rice	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Garzeiten

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Suppen		
Bohnensuppe (vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Erbsensuppe (nicht vorgeweicht)	20-25 Min.	1
Erbsensuppe (vorgeweicht)	10-15 Min.	1
Gemüsesuppe	4-8 Min.	1
Graupensuppe	18-20 Min.	1
Grießbrei	3-5 Min.	1
Gulaschsuppe	15-20 Min.	1
Reisbrei	3-4 Min.	1
Kartoffelsuppe	5-6 Min.	1
Knochenbrühe	20-25 Min.	1
Linsen (nicht vorgeweicht)	15-20 Min.	1
Linsen (vorgeweicht)	8-10 Min.	1
Minestrone	6-8 Min.	1
Pot-au-Feu	20-25 Min.	1
Fleischbrühsuppe	35-40 Min. (abhängig von der Menge)	1
Hühnersuppe	25-30 Min. (abhängig von der Größe)	1
Nudelsuppe	3-5 Min.	1
Tomatensuppe	8-10 Min.	1
Zwiebelsuppe	2-3 Min.	1
Fischsuppe	8-10 Min.	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Fleisch		
Schweinchaxe	30-40 min	2
Lammfleisch	15 min	2
Kalbskotelett/-schnittel	6 min	2
Kaninchen	15-20 min	2
Roastbeef	20-25 min	2
Schinken, gebraten	20-25 min	2
Schinken, gekocht	30-35 min	2
Schweinebraten	25-30 min	2
Ochsenszunge, frisch oder geräuchert	50-60 min	2
Schweinekotelett	10-12 min	2
Eisbein	25-30 min	2
Schweinelende	12-16 min	2
Lammgulasch	10-14 min	2
Lammkeule	15-20 min	2
Kalbsbraten	15-20 min	2
Kalbsfrikassee	15-20 min	2
Kalbsleber	6-10 min	2
Kalbszunge	20-25 min	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Fisch und Meeresfrüchte		
Fischsuppe	16 min	2
Muscheln	2-4 min	2
Thunfisch	4-5 min	2
Tintenfisch	6-10 min	2
Aal	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Garneelen	4-6 min	2
Seezunge	3-7 min	2
Kabeljau	4-8 min	2
Miesmuscheln	2-3 min	2
Seehecht (gefroren)	3-6 min	2
Seehecht (frisch)	3-4 min	2
Seeteufel	5-8 min	2
Forelle	4-7 min	2
Lachs	5-8 min	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Geflügel und Wild		
Wachtel	10-15 min	2
Kaninchen	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hase	25-28 min	2
Ente	20-25 min	2
Puter	20-25 min	2
Rebhuhn	14-18 min	2
Taube	12-15 min	2
Hähnchen (abhängig von Größe und Gewicht)	20-25 min	2

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Gemüse		
Blumenkohl	4-6 min	1
Blumenkohl, ganz	6-8 min	1
Chicorée	6-8 min	1
Karotten	5-7 min	1
Pellkartoffeln	10-15 min	1
Kartoffeln, geschält	6-8 min	1
Kohlrabi oder weiße Rüben	4-6 min	1
Karotten, in Stücken	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Pilze	6-8 min	1
Rosenkohl	4-6 min	1
Rote Bete	15-25 min	1
Rotkohl, Weißkohl, Wirsing	8-10 min	1
Schwarzwurzel	5-6 min	1
Knollensellerie	15-25 min	1
Spargel	7-8 min	1
Tomaten	2-3 min	1
Artischocken	5-8 min	1
Kürbis	7-9 min	1
Zwiebeln	5-7 min	1
Spinat	3-5 min	1
Lauch	3-5 min	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Hülsenfrüchte		
Bohnen (vorgeweicht)	15-20 min	1
Erbsen (nicht vorgeweicht)	20-25 min	1
Erbsen (vorgeweicht)	10-15 min	1
Erbsen, grüne (vorgeweicht)	20-25 min	1
Linsen (nicht vorgeweicht)	15-20 min	1
Linsen (vorgeweicht)	8-10 min	1
dicke Bohnen	5-8 min	1
Kichererbsen	20-27 min	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
Früchte		
Aprikosen	1-4 min	1
Kirschen	1-2 min	1
Pflaumen	1-3 min	1
Äpfel	2-5 min	1
Pfirsiche	2-5 min	1
Apfelsinen	4-7 min	1
Birnen	4-6 min	1

Speisen	Kochzeit	Kochstufe einstellen
andere Lebensmittel		
Reis	15-20 min	1
Nudeln	4-6 min	1

Tableau des temps de cuisson

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Soupes		
Soupe aux haricots (pré-trempés)	15-20 min	1
Soupe de pois (non pré-trempés)	20-25 min	1
Soupe de pois (pré-trempés)	10-15 min	1
Soupe de légumes	4-8 min	1
Orge perlée	18-20 min	1
Semoule	3-5 min	1
Goulasch	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Soupe de pommes de terre	5-6 min	1
Bouillon d'os	20-25 min	1
Lentilles (non pré-trempées)	15-20 min	1
Lentilles (pré-trempées)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-feu	20-25 min	1
Bouillon de bœuf (en fonction de la quantité de viande)	35-40 min (en fonction de la quantité de viande)	1
Poule à bouillir	25-30 min (en fonction de la taille et de l'âge)	1
Soupe de pâtes	3-5 min	1
Soupe de tomates	8-10 min	1
Soupe à l'oignon	2-3 min	1
Soupe de poisson	8-10 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Viande		
Jarret de porc	30-40 min	2
Mouton	15 min	2
Escalope de veau	6 min	2
Lapin	15-20 min	2
Rôti de bœuf	20-25 min	2
Jambon, frit	20-25 min	2
Jambon, cuit	30-35 min	2
Rôti de porc	25-30 min	2
Langue de bœuf, fraîche ou fumée	50-60 min	2
Côtelettes de porc	10-12 min	2
Pieds de porc	25-30 min	2
Échine de porc	12-16 min	2
Ragoût d'agneau	10-14 min	2
Gigot d'agneau	15-20 min	2
Rôti de veau	15-20 min	2
Ragoût de veau	15-20 min	2
Foie de veau	6-10 min	2
Langue de veau	20-25 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Poisson et fruits de mer		
Soupe de poisson	16 min	2
Palourde	2-4 min	2
Thon	4-5 min	2
Calamar	6-10 min	2
Congre	8 min	2
Langouste	5-10 min	2
Crevettes	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Morue	4-8 min	2
Moules	2-3 min	2
Merlu (surgelé)	3-6 min	2
Merlu (frais)	3-4 min	2
Baudroie	5-8 min	2
Truite	4-7 min	2
Saumon	5-8 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Volaille et gibier		
Lapin	10-15 min	2
Lapin sauvage	20-25 min	2
Faisan	10-15 min	2
Lièvre	25-28 min	2
Canard	20-25 min	2
Dinde	20-25 min	2
Perdrix	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Poulet (selon le poids et la taille)	20-25 min	2

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Légumes		
Chou-fleur	4-6 min	1
Chou-fleur, entier	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carottes	5-7 min	1
Pommes de terre, avec la peau	10-15 min	1
Pommes de terre, pelées	6-8 min	1
Rutabaga	4-6 min	1
Carottes, émincées	6 min	1
Poivrons	6-8 min	1
Champignons	6-8 min	1
Choux de Bruxelles	4-6 min	1
Betteraves	15-25 min	1
Chou rouge, chou vert, chou de Milan	8-10 min	1
Salsifis	5-6 min	1
Céleri	15-25 min	1
Asperges	7-8 min	1
Tomates	2-3 min	1
Artichauts	5-8 min	1
Citrouille	7-9 min	1
Oignon	5-7 min	1
Épinards	3-5 min	1
Poireau	3-5 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Légumes secs		
Haricots (pré-trempés)	15-20 min	1
Pois (non pré-trempés)	20-25 min	1
Pois (pré-trempés)	10-15 min	1
Pois, verts (pré-trempés)	20-25 min	1
Lentilles (non pré-trempées)	15-20 min	1
Lentilles (pré-trempées)	8-10 min	1
Fèves	5-8 min	1
Pois chiches	20-27 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Fruits		
Abricots	1-4 min	1
Cerises	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Pommes	2-5 min	1
Pêches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Poires	4-6 min	1

Aliments	Temps de cuisson	Niveaux de cuisson
Autres aliments		
Riz	15-20 min	1
Pâtes	4-6 min	1

Kooktijden

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Soep		
Bonensoep (geweekt)	15-20 min	1
Erwtensoop (niet geweekt)	20-25 min	1
Erwtensoop (geweekt)	10-15 min	1
Groentesoop	4-8 min	1
Parelgort	18-20 min	1
Griesmeelpap	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Rijstepap	3-4 min	1
Aardappelsoep	5-6 min	1
Vleesbouillon	20-25 min	1
Linzensoep (niet geweekt)	15-20 min	1
Linzensoep (geweekt)	8-10 min	1
Minestrone-soep	6-8 min	1
Pot-au-feu	20-25 min	1
Vleessoep	35-40 min (afhankelijk van de hoeveelheid voedsel)	1
Kippensoep	25-30 min (afhankelijk van de grootte)	1
Soep met pasta	3-5 min	1
Tomatensoep	8-10 min	1
Uiensoep	2-3 min	1
Vissoep	8-10 min.	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Vlees		
Varkensschenkel	30-40 min	2
Schapenvlees	15 min	2
Kalfsvlees/schnitzel	6 min	2
Konijn	15-20 min	2
Rosbief	20-25 min	2
Gebraden ham	20-25 min	2
Gekookte ham	30-35 min	2
Geroosterd varkensvlees	25-30 min	2
Ossentong, vers of gerookt	50-60 min	2
Karbonade	10-12 min	2
Varkenspootjes	25-30 min	2
Varkenslende	12-16 min	2
Lamsschotel	10-14 min	2
Lamsbout	15-20 min	2
Geroosterd kalfsvlees	15-20 min	2
Gestoofd kalfsvlees	15-20 min	2
Kalfslever	6-10 min	2
Kalfstong	20-25 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Vis en schaaldieren		
Vissoep	16 min	2
Kokkels	2-4 min	2
Tonijn	4-5 min	2
Inktvis	6-10 min	2
Paling	8 min	2
Kreeft	5-10 min	2
Garnalen	4-6 min	2
Zeetong	3-7 min	2
Kabeljauw	4-8 min	2
Mosselen	2-3 min	2
Heek (diepvries)	3-6 min	2
Heek (vers)	3-4 min	2
Zeeduivel	5-8 min	2
Forel	4-7 min	2
Zalm	5-8 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Gevogelte en wild		
Kwartel	10-15 min	2
Konijn	20-25 min	2
Fazant	10-15 min	2
Haas	25-28 min	2
Eend	20-25 min	2
Kalkoen	20-25 min	2
Patrijs	14-18 min	2
Duif	12-15 min	2
Kip (afhankelijk van grootte en gewicht)	20-25 min	2

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Groente		
Bloemkool	4-6 min	1
Bloemkool, heel	6-8 min	1
Andijvie	6-8 min	1
Wortel	5-7 min	1
Aardappel, ongeschild	10-15 min	1
Aardappel, geschild	6-8 min	1
Koolraap	4-6 min	1
Wortel, in stukken	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Paddestoelen	6-8 min	1
Spruitjes	4-6 min	1
Rode bieten	15-25 min	1
Rode kool, witte kool, savoyekool	8-10 min	1
Schorseneren	5-6 min	1
Sellerie	15-25 min	1
Asperges	7-8 min	1
Tomaten	2-3 min	1
Artisjokken	5-8 min	1
Pompoen	7-9 min	1
Uien	5-7 min	1
Spinazie	3-5 min	1
Prei	3-5 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Peulvruchten		
Bonen (geweekt)	15-20 min	1
Erwten (niet geweekt)	20-25 min	1
Erwten (geweekt)	10-15 min	1
Erwten, groene (geweekt)	20-25 min	1
Linzen (niet geweekt)	15-20 min	1
Linzen (geweekt)	8-10 min	1
Tuinbonen	5-8 min	1
Kikkererwten	20-27 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Fruit		
Abrikozen	1-4 min	1
Kersen	1-2 min	1
Pruimen	1-3 min	1
Appels	2-5 min	1
Perziken	2-5 min	1
Sinaasappels	4-7 min	1
Peren	4-6 min	1

Voedsel	Kooktijd	Instelling voedselbereiding
Overige levensmiddelen		
Rijst	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Tablet over tilberedningstider

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Supper		
Bønnesuppe (udblødt)	15-20 min.	1
Ærtesuppe (ikke udblødt)	20-25 min.	1
Ærtesuppe (udblødt)	10-15 min.	1
Grøntsagssuppe	4-8 min.	1
Perlebyg	18-20 min.	1
Semulje	3-5 min.	1
Gullasch	15-20 min.	1
Grød	3-4 min.	1
Kartoffelsuppe	5-6 min.	1
Suppe (kogt på ben)	20-25 min.	1
Linser (ikke udblødt)	15-20 min.	1
Linser (udblødt)	8-10 min.	1
Minestrone	6-8 min.	1
Fransk kødsuppe	20-25 min.	1
Oksebouillon (afhængigt af mængden af kød)	35-40 min. (afhængigt af kødets kvalitet)	1
Hønsesudvning	25-30 min. (afhængigt af størrelse og alder)	1
Pastasuppe	3-5 min.	1
Tomatsuppe	8-10 min.	1
Løgssuppe	2-3 min.	1
Fiskesuppe	8-10 min.	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Kød		
Svineskank	30-40 min	2
Fårekød	15 min	2
Kalveschnitzel	6 min	2
Kanin	15-20 min	2
Roastbeef	20-25 min	2
Skinke, stegt	20-25 min	2
Skinke, kogt	30-35 min	2
Stegt svinekød	25-30 min	2
Oksetunge, fersk eller røget	50-60 min	2
Svinekotelet	10-12 min	2
Grisetæer	25-30 min	2
Flæskesteg	12-16 min	2
Braiseret lam	10-14 min	2
Lammekølle	15-20 min	2
Stegt kalv	15-20 min	2
Braiseret kalv	15-20 min	2
Kalvelever	6-10 min	2
Kalvetunge	20-25 min	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Fisk og skaldyr		
Fiskesuppe	16 min	2
Muslinger	2-4 min	2
Tun	4-5 min	2
Blæksprutte	6-10 min	2
Havål	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Rejer	4-6 min	2
Søtunge	3-7 min	2
Torsk	4-8 min	2
Blåmuslinger	2-3 min	2
Kulmule (frossen)	3-6 min	2
Kulmule (frisk)	3-4 min	2
Havtaske	5-8 min	2
Ørred	4-7 min	2
Laks	5-8 min	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Fjerkræ og vildt		
Vagtøl	10-15 min	2
Vild kanin	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
And	20-25 min	2
Kalkun	20-25 min	2
Agerhøne	14-18 min	2
Due	12-15 min	2
Kylling (afhængigt af størrelse og vægt)	20-25 min	2

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Grøntsager		
Blomkål	4-6 min	1
Blomkål, helt	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Gulerødder	5-7 min	1
Kartofler med skræl	10-15 min	1
Kartofler, skrællede	6-8 min	1
Majroer/kålrabi	4-6 min	1
Gulerødder, hakkede	6 min	1
Peberfrugter	6-8 min	1
Champignon	6-8 min	1
Rosenkål	4-6 min	1
Rødbeder	15-25 min	1
Rødkål, grønkål, savoykål	8-10 min	1
Skorzonerrødder		
Selleri	5-6 min	1
Asparges	15-25 min	1
Tomater	7-8 min	1
Artiskokker	2-3 min	1
Græskar	5-8 min	1
Løg	7-9 min	1
Spinat	5-7 min	1
Porrer	3-5 min	1
	3-5 min	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Bælgfrugter		
Bønner (udblødt)	15-20 min	1
Ærter (ikke udblødt)	20-25 min	1
Ærter (udblødt)	10-15 min	1
Ærter, grønne (udblødt)	20-25 min	1
Linser (ikke udblødt)	15-20 min	1
Linser (udblødt)	8-10 min	1
Hestebønner	5-8 min	1
Kikærter	20-27 min	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Frugt		
Abrikoser	1-4 min	1
Kirsebær	1-2 min	1
Blommer	1-3 min	1
Æbler	2-5 min	1
Ferskner	2-5 min	1
Appelsiner	4-7 min	1
Pærer	4-6 min	1

Mad	Tilberedningstid	Tilberedningsniveau
Andre madvarer		
Ris	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Tafla yfir eldunartíma

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Súpur		
Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	15-20 mín.	1
Baunasúpa (ekki lagt í bleyti)	20-25 mín.	1
Baunasúpa (lagt í bleyti áður)	10-15 mín.	1
Grænmetissúpa	4-8 mín.	1
Bygg	18-20 mín.	1
Semolina	3-5 mín.	1
Gúllas	15-20 mín.	1
Hafragrautur	3-4 mín.	1
Kartöflusúpa	5-6 mín.	1
Soð úr beinum	20-25 mín.	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 mín.	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 mín.	1
Minestrone	6-8 mín.	1
Pot-au-Feu	20-25 mín.	1
Nautakjötssöð (veltur á magni af kjöti)	35-40 mín. (veltur á magni af kjöti)	1
Soðin hæna	25-30 mín. (veltur á stærð og aldri)	1
Pastasúpa	3-5 mín.	1
Tómatsúpa	8-10 mín.	1
Lauksúpa	2-3 mín.	1
Fiskisúpa	8-10 mín.	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Kjöt		
Grísaskanki	30-40 mín	2
Lamb	15 mín	2
Kálfakjöt, snitsel	6 mín	2
Kálfasteik, kanína	15-20 mín	2
Roast beef	20-25 mín	2
Skinka, steikt	20-25 mín	2
Skinka, soðin	30-35 mín	2
Grísasteik	25-30 mín	2
Nautatunga, fersk eða reykt	50-60 mín	2
Grísakótelettur	10-12 mín	2
Grísatær	25-30 mín	2
Grísalund	12-16 mín	2
Soðið lambakjöt	10-14 mín	2
Lambalæri	15-20 mín	2
Kálfasteik	15-20 mín	2
Soðið kálfakjöt	15-20 mín	2
Kálfalifur	6-10 mín	2
Kálfatunga	20-25 mín	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Fiskur og sjávarfang		
Fiskisúpa	16 min	2
Skelfiskur	2-4 min	2
Túnfiskur	4-5 min	2
Smokkfiskur	6-10 min	2
Áll	8 min	2
Humar	5-10 min	2
Rækjur	4-6 min	2
Lúra	3-7 min	2
Þorskur	4-8 min	2
Kræklingur	2-3 min	2
Lýsingur (frosinn)	3-6 min	2
Lýsingur (ferskur)	3-4 min	2
Skötuselur	5-8 min	2
Silungur	4-7 min	2
Lax	5-8 min	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Fuglakjöt og villibráð		
Kornhæna	10-15 min	2
Villikanína	20-25 min	2
Fasani	10-15 min	2
Héri	25-28 min	2
Önd	20-25 min	2
Kalkúnn	20-25 min	2
Akurhæna	14-18 min	2
Dúfa	12-15 min	2
Kjúklingur (veltur á stærð og þyngd)	20-25 min	2

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Grænmeti		
Blómkál	4-6 min	1
Blómkál, heilt	6-8 min	1
Jólasalat	6-8 min	1
Gulrætur	5-7 min	1
Kartöflur, með hýði	10-15 min	1
Kartöflur, afhýddar	6-8 min	1
Næpa	4-6 min	1
Gulrætur, niðurskornar	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Sveppir	6-8 min	1
Rósakál	4-6 min	1
Rauðrófa	15-25 min	1
Rauðkál, grænkál, blöðrukál	8-10 min	1
Svört hafursrót	5-6 min	1
Seljurót	15-25 min	1
Spergill	7-8 min	1
Tómatar	2-3 min	1
Ætjipistill	5-8 min	1
Grasker	7-9 min	1
Laukur	5-7 min	1
Spínat	3-5 min	1
Blaðlaukur	3-5 min	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Belgjurtir		
Baunir (lagt í bleyti áður)	15-20 min	1
Ertur (ekki lagt í bleyti)	20-25 min	1
Ertur (lagt í bleyti áður)	10-15 min	1
Ertur, grænar (lagt í bleyti áður)	20-25 min	1
Linsubaunir (ekki lagt í bleyti)	15-20 min	1
Linsubaunir (lagt í bleyti áður)	8-10 min	1
Hestabaunir	5-8 min	1
Kjúklingabaunir	20-27 min	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Ávextir		
Apríkósur	1-4 min	1
Kirsuber	1-2 min	1
Sveskjur	1-3 min	1
Epli	2-5 min	1
Ferskjur	2-5 min	1
Appelsínur	4-7 min	1
Perur	4-6 min	1

Matvæli	Eldunartími	Stilling
Önnur matvæli		
Hrísgrjón	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Tabell over koketid

Mat	Koketid	Innstilling
Suppe		
Bønnesuppe (bløtlagt)	15–20 min	1
Ertesuppe (ikke bløtlagt)	20–25 min	1
Ertesuppe (bløtlagt)	10–15 min	1
Grønnsakssuppe	4–8 min	1
Perlegryn	18–20 min	1
Semule	3–5 min	1
Goulash	15–20 min	1
Risgrøt	3–4 min	1
Potetsuppe	5–6 min	1
Buljong	20–25 min	1
Linsesuppe (ikke bløtlagt)	15–20 min	1
Linsesuppe (bløtlagt)	8–10 min	1
Minestrone-suppe	6–8 min	1
Pot-au-Feu	20–25 min	1
Kjøttsuppe	35–40 min (avhengig av kjøttmengde)	1
Hønsesuppe	25–30 min (avhengig av størrelse og alder)	1
Suppe med pasta	3–5 min	1
Tomatsuppe	8–10 min	1
Løksuppe	2–3 min	1
Fiskesuppe	8–10 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Kjøtt		
Svineknokke	30-40 min	2
Fårekjøtt	15 min	2
Kalv, snitsel	6 min	2
Kanin	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Stekt flesk	20-25 min	2
Køkt skinke	30-35 min	2
Svinesteik	25-30 min	2
Oksetunge, fersk eller røkt	50-60 min	2
Svinekoteletter	10-12 min	2
Syltelabb	25-30 min	2
Svinekam	12-16 min	2
Lammegryte	10-14 min	2
Lammesteik	15-20 min	2
Kalvsteik	15-20 min	2
Kalvegryte	15-20 min	2
Kalvelever	6-10 min	2
Kalvetunge	20-25 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Fisk og sjømat		
Fiskesuppe	16 min	2
Muslinger	2-4 min	2
Tunfisk	4-5 min	2
Blekksprut	6-10 min	2
Ål	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Reker	4-6 min	2
Sjøtunge	3-7 min	2
Torsk	4-8 min	2
Blåskjell	2-3 min	2
Lysing (frossen)	3-6 min	2
Lysing (fersk)	3-4 min	2
Breiflabb	5-8 min	2
Ørret	4-7 min	2
Laks	5-8 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Fugl og vilt		
Vaktel	10-15 min	2
Kanin	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
And	20-25 min	2
Kalkun	20-25 min	2
Rapphøne	14-18 min	2
Due	12-15 min	2
Kylling (avhengig av størrelse og vekt)	20-25 min	2

Mat	Koketid	Innstilling
Grønnsaker		
Blomkål	4-6 min	1
Blomkål, hel	6-8 min	1
Endivie	6-8 min	1
Gulrøtter	5-7 min	1
Poteter, med skall	10-15 min	1
Poteter, skrelte	6-8 min	1
Nepe	4-6 min	1
Gulrøtter, delte	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Sopp	6-8 min	1
Rosenkål	4-6 min	1
Rødbeter	15-25 min	1
Rødkål, hvitkål, savoykål	8-10 min	1
Skorsonerrot (svartrot)	5-6 min	1
Selleri	15-25 min	1
Asparges	7-8 min	1
Tomat	2-3 min	1
Artisjokk	5-8 min	1
Gresskar	7-9 min	1
Løk	5-7 min	1
Spinat	3-5 min	1
Purre	3-5 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Belgfrukter		
Bønner (bløtlagte)	15-20 min	1
Bønner (ikke bløtlagte)	20-25 min	1
Erter (bløtlagte)	10-15 min	1
Erter, grønne (bløtlagte)	20-25 min	1
Linser (ikke bløtlagte)	15-20 min	1
Linser (bløtlagte)	8-10 min	1
Bondebønner	5-8 min	1
Kikerter	20-27 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Frukt		
Aprikoser	1-4 min	1
Kirsebær	1-2 min	1
Svisker	1-3 min	1
Epler	2-5 min	1
Fersken	2-5 min	1
Appelsiner	4-7 min	1
Pærer	4-6 min	1

Mat	Koketid	Innstilling
Annen mat		
Ris	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Kypsennysaikoja painekeitimessä

Ruoka	Keittoaika	Teho
Keitot		
Papukeitto (liotetuista pavuista)	15–20 min	1
Hernekeitto (liottamattomista herneistä)	20–25 min	1
Hernekeitto (liotetuista herneistä)	10–15 min	1
Hernekeitto (liotetuista herneistä)	4–8 min	1
Kasviskeitto	18–20 min	1
Ohrasuurimo	3–5 min	1
Mannapuuro	15–20 min	1
Gulassi	3–4 min	1
Puuro	5–6 min	1
Perunakeitto	20–25 min	1
Lihaliemi	15–20 min	1
Linssikeitto (liottamattomista linseistä)	8–10 min	1
Linssikeitto (liotetuista linseistä)	6–8 min	1
Minestronekeitto	20–25 min	1
Pot-au-Feu	35–40 min (lihan määrästä riippuen)	1
Lihakeitto (lihan määrästä riippuen)	25–30 min (koosta ja iästä riippuen)	1
Kanakeitto	3–5 min	1
Pastakeitto	3–5 min	1
Tomaattikeitto	8–10 min	1
Sipulikeitto	2–3 min	1
Kalakeitto	8–10 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
Liha		
Porsaanpaisti	30–40 min	2
Lampaanliha	15 min	2
Vasikankyljykset/-leike	6 min	2
Jänis	15–20 min	2
Paahtopaisti	20–25 min	2
Paistettu kinkku	20–25 min	2
Keitetty kinkku	30–35 min	2
Paistettu sianliha	25–30 min	2
Häränkieli, tuore tai savustettu	50–60 min	2
Porsaankyljykset	10–12 min	2
Siansorkat	25–30 min	2
Porsaanseläke	12–16 min	2
Lammaspata	10–14 min	2
Lammaspaisti	15–20 min	2
Vasikanpaisti	15–20 min	2
Vasikanpata	15–20 min	2
Vasikanmaksaa	6–10 min	2
Vasikankieli	20–25 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
Kala ja äyriäiset		
Kalapata	16 min	2
Simpukat	2-4 min	2
Tonnikala	4-5 min	2
Kalmari	6-10 min	2
Ankerias	8 min	2
Hummeri	5-10 min	2
Katkarapu	4-6 min	2
Meriantura	3-7 min	2
Turska	4-8 min	2
Sinisimpukat	2-3 min	2
Kummeliturska (pakaste)	3-6 min	2
Kummeliturska (tuore)	3-4 min	2
Merikrotti	5-8 min	2
Taimen	4-7 min	2
Lohi	5-8 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
Siipikarja ja riista		
Viiriäinen	10-15 min	2
Villikani	20-25 min	2
Fasaani	10-15 min	2
Jänis	25-28 min	2
Ankka	20-25 min	2
Kalkkuna	20-25 min	2
Peltopyy	14-18 min	2
Kyyhky	12-15 min	2
Kananpoika (koosta ja painosta riippuen)	20-25 min	2

Ruoka	Keittoaika	Teho
Kasvikset		
Kukkakaali	4-6 min	1
Kukkakaali, kokonainen	6-8 min	1
Endiivi	6-8 min	1
Porkkana	5-7 min	1
Peruna, kuorimaton	10-15 min	1
Peruna, kuorittu	6-8 min	1
Nauris	4-6 min	1
Porkkana, paloitetu	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Sienet	6-8 min	1
Brysselinkaali	4-6 min	1
Punajuuri	15-25 min	1
Punakaali, valkokaali, savojjinkaali	8-10 min	1
Mustajuuri	5-6 min	1
Selleri	15-25 min	1
Parsa	7-8 min	1
Tomaatti	2-3 min	1
Artisokka	5-8 min	1
Kurpitsa	7-9 min	1
Sipuli	5-7 min	1
Pinaatti	3-5 min	1
Purjosipuli	3-5 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
Palkokasvit		
Pavut (liotetut)	15-20 min	1
Herneet (liottamattomat)	20-25 min	1
Herneet (liotetut)	10-15 min	1
Herneet, vihreät (liotetut)	20-25 min	1
Linssit (liottamattomat)	15-20 min	1
Linssit (liotetut)	8-10 min	1
Härkäpavut	5-8 min	1
Kikherneet	20-27 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
Hedelmät		
Aprikoosi	1-4 min	1
Kirsikka	1-2 min	1
Luumu	1-3 min	1
Omena	2-5 min	1
Persikka	2-5 min	1
Appelsiini	4-7 min	1
Päärynä	4-6 min	1

Ruoka	Keittoaika	Teho
Muut		
Riisi	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Koktider

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Soppa		
Bönsoppa (blötlagd)	15-20 min	1
Ärtsoppa (ej blötlagd)	20-25 min	1
Ärtsoppa (blötlagd)	10-15 min	1
Grönsakssoppa	4-8 min	1
Korngryn	18-20 min	1
Mannagrynsgröt	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Risgröt	3-4 min	1
Potatissoppa	5-6 min	1
Benbuljong	20-25 min	1
Linssoppa (ej blötlagd)	15-20 min	1
Linssoppa (blötlagd)	8-10 min	1
Minestrone-soppa	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Köttsoppa	35-40 min (beroende på kvantitet av mat)	1
Hönssoppa	25-30 min (beroende på storlek)	1
Soppa med pasta	3-5 min	1
Tomatsoppa	8-10 min	1
Löksoppa	2-3 min	1
Fisksoppa	8-10 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Kött		
Fläskstek	30-40 min	2
Fårkött	15 min	2
Kalvkotlett/ schnitzel	6 min	2
Kanin	15-20 min	2
Rostbiff	20-25 min	2
Stekt skinka	20-25 min	2
Kokt skinka	30-35 min	2
Stekt fläsk	25-30 min	2
Oxtunga, färsk eller rökt	50-60 min	2
Fläskkotletter	10-12 min	2
Grisfötter	25-30 min	2
Fläskkarré	12-16 min	2
Lammgryta	10-14 min	2
Lammstek	15-20 min	2
Kalvstek	15-20 min	2
Kalvgryta	15-20 min	2
Kalvlever	6-10 min	2
Kalvtunga	20-25 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Fisk och skaldjur		
Fiskgryta	16 min	2
Musslor	2-4 min	2
Tonfisk	4-5 min	2
Bläckfisk	6-10 min	2
Ål	8 min	2
Hummer	5-10 min	2
Räkor	4-6 min	2
Sjötunga	3-7 min	2
Torsk	4-8 min	2
Blåmusslor	2-3 min	2
Kummel (frusen)	3-6 min	2
Kummel (färsk)	3-4 min	2
Marulk	5-8 min	2
Forell	4-7 min	2
Lax	5-8 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Fågel och vilt		
Vaktel	10-15 min	2
Kanin	20-25 min	2
Fasan	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Anka	20-25 min	2
Kalkon	20-25 min	2
Rapphöna	14-18 min	2
Duva	12-15 min	2
Kyckling (beroende på storlek och vikt)	20-25 min	2

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Grönsaker		
Blomkål	4-6 min	1
Blomkål, hel	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Morötter	5-7 min	1
Potatis, med skal	10-15 min	1
Potatis, skalad	6-8 min	1
Kålrot	4-6 min	1
Morötter, delade	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Svamp	6-8 min	1
Brysselkål	4-6 min	1
Rödbetor	15-25 min	1
Rödkål, vitkål, savoykål	8-10 min	1
Svartrot	5-6 min	1
Selleri	15-25 min	1
Sparris	7-8 min	1
Tomat	2-3 min	1
Kronärtskocka	5-8 min	1
Pumpa	7-9 min	1
Lök	5-7 min	1
Spenat	3-5 min	1
Purjolök	3-5 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Baljfrukter		
Bönor (blötlagda)	15-20 min	1
Ärtor (ej blötlagd)	20-25 min	1
Ärtor (blötlagd)	10-15 min	1
Ärtor, gröna (blötlagda)	20-25 min	1
Linser (ej blötlagd)	15-20 min	1
Linser (blötlagd)	8-10 min	1
Bondbönor	5-8 min	1
Kikärtor	20-27 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Frukt		
Aprikoser	1-4 min	1
Körsbär	1-2 min	1
Sviskon	1-3 min	1
Äpplen	2-5 min	1
Persikor	2-5 min	1
Apelsiner	4-7 min	1
Päron	4-6 min	1

Mat	Koktid	Matlagningsinställning
Övrig livsmedel		
Ris	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Tabulka časů vaření

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Polévky		
Fazolová polévka (předem)	15-20 min	1
Hrášková polévka (předem nenamočená)	20-25 min	1
Hrášková polévka (předem namočená)	10-15 min.	1
Zeleninová polévka	4-8 min.	1
Perlové kroupy	18-20 min.	1
Krupice	3-5 min.	1
Guláš	15-20 min.	1
Ovesná kaše	3-4 min.	1
Bramborová polévka	5-6 min.	1
Vývar z kostí	20-25 min.	1
Čočka (předem nenamočená)	15-20 min.	1
Čočka (předem namočená)	8-10 min.	1
Minestrone	6-8 min.	1
Vařené maso a zelenina	20-25 min.	1
Hovězí bujón (v závislosti na množství masa)	35-40 min. (v závislosti na množství masa)	1
Dušená slepice	25-30 min. (v závislosti na velikosti a stáří)	1
Polévka s těstovinou	3-5 min.	1
Rajčatová polévka	8-10 min.	1
Cibulová polévka	2-3 min.	1
Rybí polévka	8-10 min.	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Maso		
Vepřové koleno	30-40 min	2
Skopové maso	15 min	2
Telecí, řízek	6 min	2
Králík	15-20 min	2
Hovězí pečeně	20-25 min	2
Šunka, mražená	20-25 min	2
Šunka, vařená	30-35 min	2
Vepřová pečeně	25-30 min	2
Hovězí jazyk, čerstvý nebo uzený	50-60 min	2
Vepřová kotleta	10-12 min	2
Vepřové nožičky	25-30 min	2
Vepřová žebra	12-16 min	2
Dušené jehněčí	10-14 min	2
Jehněčí kýta	15-20 min	2
Pečené hovězí	15-20 min	2
Dušené hovězí	15-20 min	2
Hovězí játra	6-10 min	2
Hovězí jazyk	20-25 min	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Ryby a mořské plody		
Rybí polévka	16 min	2
Škeble	2-4 min	2
Tuňák	4-5 min	2
Oliheň	6-10 min	2
Mořský úhoř	8 min	2
Humr	5-10 min	2
Garnáti	4-6 min	2
Mořský jazyk	3-7 min	2
Treska	4-8 min	2
Šlávky	2-3 min	2
Štikozubec (mražený)	3-6 min	2
Štikozubec (čerstvý)	3-4 min	2
Das mořský	5-8 min	2
Pstruh	4-7 min	2
Losos	5-8 min	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Drůbeží maso a divočina		
Křepelka	10-15 min	2
Králík	20-25 min	2
Bažant	10-15 min	2
Zajíc	25-28 min	2
Kachna	20-25 min	2
Krocán/krůta	20-25 min	2
Koroptev	14-18 min	2
Holub	12-15 min	2
Kuře (záleží na velikosti a váze)	20-25 min	2

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Zelenina		
Květák	4-6 min	1
Květák, celý	6-8 min	1
Čekanka	6-8 min	1
Mrkev	5-7 min	1
Brambory, ve šlupce	10-15 min	1
Brambory, loupané	6-8 min	1
Tuřín	4-6 min	1
Mrkev, krájená	6 min	1
Papriky	6-8 min	1
Houby	6-8 min	1
Růžičková kapusta	4-6 min	1
Červená řepa	15-25 min	1
Červené zelí, zelené zelí, kapusta kadeřavá	8-10 min	1
Černá kozí brada	5-6 min	1
Celer	15-25 min	1
Chřest	7-8 min	1
Rajčata	2-3 min	1
Artičoky	5-8 min	1
Tykev	7-9 min	1
Čibule	5-7 min	1
Špenát	3-5 min	1
Pórek	3-5 min	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Luštěniny		
Fazole (předem namočené)	15-20 min	1
Hrášek (předem nenamočený)	20-25 min	1
Hrášek (předem namočený)	10-15 min	1
Hrášek, zelený (předem namočený)	20-25 min	1
Čočka (předem nenamočená)	15-20 min	1
Čočka (předem namočená)	8-10 min	1
Boby	5-8 min	1
Cizrna	20-27 min	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Ovoce		
Meruňky	1-4 min	1
Třešně	1-2 min	1
Švestky	1-3 min	1
Jablka	2-5 min	1
Broskve	2-5 min	1
Pomeranče	4-7 min	1
Hrušky	4-6 min	1

Jídlo	Doba vaření	Stupeň vaření
Další jídla		
Rýže	15-20 min	1
Těstoviny	4-6 min	1

Tabla de tiempos de cocción

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Sopas y purés		
Puré de judías (pre-remojadas).	15-20 min	1
Puré de guisantes (no pre-remojados).	20-25 min	1
Puré de guisantes (pre-remojados).	10-15 min	1
Sopa de verduras.	4-8 min	1
Cebada perlada.	18-20 min	1
Sémola.	3-5 min	1
Goulash.	15-20 min	1
Gachas de avena (porridge).	3-4 min	1
Sopa de patata.	5-6 min	1
Caldo de huesos.	20-25 min	1
Lentejas (no pre-remojadas).	15-20 min	1
Lentejas (pre-remojadas).	8-10 min	1
Sopa minestrone.	6-8 min	1
Cocido.	20-25 min	1
Caldo de buey (según la cantidad de carne).	35-40 min (dependiendo de la cantidad de carne)	1
Pollo hervido.	25-30 min (dependiendo del tamaño y edad)	1
Sopa de pasta.	3-5 min	1
Sopa de tomate.	8-10 min	1
Sopa de cebolla.	2-3 min	1
Sopa de pescado.	8-10 min	1

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Carnes		
Jarrete de cerdo.	30-40 min	2
Cordero.	15 min	2
Escalope de ternera.	6 min	2
Conejo.	15-20 min	2
Carne asada.	20-25 min	2
Jamón frito.	20-25 min	2
Jamón cocido.	30-35 min	2
Cerdo asado.	25-30 min	2
Lengua de buey fresca o ahumada.	50-60 min	2
Chuletas de cerdo.	10-12 min	2
Manitas de cerdo.	25-30 min	2
Lomo de cerdo.	12-16 min	2
Estofado de cordero.	10-14 min	2
Pierna de cordero.	15-20 min	2
Ternera asada.	15-20 min	2
Estofado de ternera.	15-20 min	2
Hígado de ternera.	6-10 min	2
Lengua de ternera.	20-25 min	2

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Pescados y mariscos		
Sopa de pescado.	16 min	2
Almejas.	2-4 min	2
Atún.	4-5 min	2
Calamar.	6-10 min	2
Congrio.	8 min	2
Langosta.	5-10 min	2
Gambas.	4-6 min	2
Lenguado.	3-7 min	2
Bacalao.	4-8 min	2
Mejillones.	2-3 min	2
Merluza (congelada).	3-6 min	2
Merluza (fresca).	3-4 min	2
Rape.	5-8 min	2
Trucha.	4-7 min	2
Salmón.	5-8 min	2

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Aves y caza		
Conejo.	10-15 min	2
Conejo salvaje.	20-25 min	2
Faisán.	10-15 min	2
Liebre.	25-28 min	2
Pato.	20-25 min	2
Pavo.	20-25 min	2
Perdiz.	14-18 min	2
Pichón.	12-15 min	2
Pollo (según peso y tamaño).	20-25 min	2

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Vegetales		
Coliflor.	4-6 min	1
Coliflor entera.	6-8 min	1
Endivias.	6-8 min	1
Zanahoria.	5-7 min	1
Patatas con piel.	10-15 min	1
Patatas peladas.	6-8 min	1
Nabo.	4-6 min	1
Zanahorias cortadas.	6 min	1
Pimientos.	6-8 min	1
Champiñones.	6-8 min	1
Coles de Bruselas.	4-6 min	1
Remolacha.	15-25 min	1
Lombarda, repollo, col.	8-10 min	1
Salsifi negro (escorzonera).	5-6 min	1
Apio.	15-25 min	1
Espárragos.	7-8 min	1
Tomates.	2-3 min	1
Alcachofas.	5-8 min	1
Calabaza.	7-9 min	1
Cebolla.	5-7 min	1
Espinacas.	3-5 min	1
Puerro.	3-5 min	1

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Legumbres		
Alubias (pre-remojadas).	15-20 min	1
Guisantes (no pre-remojados).	20-25 min	1
Guisantes (pre-remojados).	10-15 min	1
Guisantes verdes (pre-remojados).	20-25 min	1
Lentejas (no pre-remojadas).	15-20 min	1
Lentejas (pre-remojadas).	8-10 min	1
Habas.	5-8 min	1
Garbanzos.	20-27 min	1

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Fruta		
Albaricoque	1-4 min	1
Cerezas	1-2 min	1
Ciruelas	1-3 min	1
Manzanas	2-5 min	1
Melocotones	2-5 min	1
Naranjas	4-7 min	1
Peras	4-6 min	1

Alimentos	Tiempos de cocción	Nivel de cocción
Otros alimentos		
Arroz	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Tabella dei tempi di cottura

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Zuppe		
Zuppa di fagioli (ammollati)	15-20 min	1
Zuppa di piselli (non ammollati)	20-25 min	1
Zuppa di piselli (ammollati)	10-15 min	1
Zuppa di verdura	4-8 min	1
Orzo perlato	18-20 min	1
Semolino	3-5 min	1
Gulasch	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Zuppa di patate	5-6 min	1
Brodo	20-25 min	1
Lenticchie (non ammollate)	15-20 min	1
Lenticchie (ammollate)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Bollito	20-25 min	1
Brodo di manzo (a seconda della quantità di carne)	35-40 min (a seconda della quantità di carne)	1
Carne di gallina per stufato	25-30 min (a seconda della dimensione e dell'età)	1
Minestra di pasta	3-5 min	1
Zuppa di pomodoro	8-10 min	1
Zuppa di cipolle	2-3 min	1
Zuppa di pesce	8-10 min	1

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Carne		
Garretto di maiale	30-40 min	2
Montone	15 min	2
Vitello, cotoletta	6 min	2
Coniglio	15-20 min	2
Arrosto di manzo	20-25 min	2
Prosciutto, fritto	20-25 min	2
Prosciutto, bollito	30-35 min	2
Arrosto di maiale	25-30 min	2
Lingua di bue, fresca o affumicata	50-60 min	2
Braciola di maiale	10-12 min	2
Zampone di maiale	25-30 min	2
Lonza di maiale	12-16 min	2
Stufato di agnello	10-14 min	2
Cosciotto di agnello	15-20 min	2
Arrosto di vitello	15-20 min	2
Stufato di vitello	15-20 min	2
Fegato di vitello	6-10 min	2
Lingua di vitello	20-25 min	2

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Pesce e frutti di mare		
Zuppa di pesce	16 min	2
Vongole	2-4 min	2
Tonno	4-5 min	2
Calamaro	6-10 min	2
Anguilla	8 min	2
Aragosta	5-10 min	2
Gamberi	4-6 min	2
Sogliola	3-7 min	2
Merluzzo	4-8 min	2
Cozze	2-3 min	2
Nasello (congelato)	3-6 min	2
Nasello (fresco)	3-4 min	2
Rana pescatrice	5-8 min	2
Trota	4-7 min	2
Salmone	5-8 min	2

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Pollame e selvaggina		
Quaglia	10-15 min	2
Coniglio	20-25 min	2
Fagiano	10-15 min	2
Lepre	25-28 min	2
Anatra	20-25 min	2
Tacchino	20-25 min	2
Pernice	14-18 min	2
Piccione	12-15 min	2
Pollo (a seconda della dimensione e del peso)	20-25 min	2

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Verdure		
Cavolfiore	4-6 min	1
Cavolfiore, intero	6-8 min	1
Invidia	6-8 min	1
Carote	5-7 min	1
Patate, con la buccia	10-15 min	1
Patate, sbucciate	6-8 min	1
Rapa	4-6 min	1
Carote, tagliate	6 min	1
Peperoni	6-8 min	1
Funghi	6-8 min	1
Cavoletti di Bruxelles	4-6 min	1
Barbabietola	15-25 min	1
Cavolo rosso, cavolo verde, cavolo cappuccio	8-10 min	1
Scorzonera	5-6 min	1
Sedano	15-25 min	1
Asparagi	7-8 min	1
Pomodori	2-3 min	1
Carciofi	5-8 min	1
Zucca	7-9 min	1
Cipolla	5-7 min	1
Spinaci	3-5 min	1
Porro	3-5 min	1

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Legumi		
Fagioli (ammollati)	15-20 min	1
Piselli (non ammollati)	20-25 min	1
Piselli (ammollati)	10-15 min	1
Piselli, verdi (ammollati)	20-25 min	1
Lenticchie (non ammollate)	15-20 min	1
Lenticchie (ammollate)	8-10 min	1
Fave	5-8 min	1
Ceci	20-27 min	1

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Frutta		
Albicocche	1-4 min	1
Ciliegie	1-2 min	1
Prugne	1-3 min	1
Mele	2-5 min	1
Pesche	2-5 min	1
Arance	4-7 min	1
Pere	4-6 min	1

Alimenti	Tempi di cottura	Livello cottura
Altri alimenti		
Riso	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Főzési idők táblázata

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Levesek		
Bableves (előáztatott)	15-20 perc	1
Borsóleves (nem előáztatott)	20-25 perc	1
Borsóleves (előáztatott)	10-15 perc	1
Zöldségleves	4-8 perc	1
Árpagyóngy	18-20 perc	1
Búzadara	3-5 perc	1
Gulyás	15-20 perc	1
Zabkása	3-4 perc	1
Burgonyaleves	5-6 perc	1
Csontleves	20-25 perc	1
Lencse (nem előáztatott)	15-20 perc	1
Lencse (előáztatott)	8-10 perc	1
Minestrone	6-8 perc	1
Pot-au-Feu	20-25 perc	1
Marhahúsleves (a hús mennyiségétől függően)	35-40 perc (a hús mennyiségétől függően)	1
Tyúk párolás	25-30 perc (méréttől és kortól függően)	1
Tésztaleves	3-5 perc	1
Paradicsomleves	8-10 perc	1
Hagymaleves	2-3 perc	1
Halászlé	8-10 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Húsok		
Csülök	30-40 perc	2
Birkahús	15 perc	2
Borjúhús, szelet	6 perc	2
Nyúl	15-20 perc	2
Sült marhahús	20-25 perc	2
Sonka, sült	20-25 perc	2
Sonka, főtt	30-35 perc	2
Sült sertéshús	25-30 perc	2
Ökörnyelv, friss vagy füstölt	50-60 perc	2
Sertésborda	10-12 perc	2
Sertéscsülök	25-30 perc	2
Sertéskaraj	12-16 perc	2
Párolt bárány	10-14 perc	2
Báránycomb	15-20 perc	2
Sült borjúhús	15-20 perc	2
Párolt borjúhús	15-20 perc	2
Borjú máj	6-10 perc	2
Borjú nyelv	20-25 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Halak és tengeri ételek		
Halászlé	16 perc	2
Kagyló	2-4 perc	2
Tonhal	4-5 perc	2
Tintahal	6-10 perc	2
Angolna	8 perc	2
Homár	5-10 perc	2
Garnélarák	4-6 perc	2
Nyelvhal	3-7 perc	2
Tőkehal	4-8 perc	2
Éti kagyló	2-3 perc	2
Szürke tőkehal (fagyasztott)	3-6 perc	2
Szürke tőkehal (friss)	3-4 perc	2
Ördögghal	5-8 perc	2
Pisztráng	4-7 perc	2
Lazac	5-8 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Baromfi és vadhús		
Fürj	10-15 perc	2
Vadnyúl	20-25 perc	2
Fácán	10-15 perc	2
Mezei nyúl	25-28 perc	2
Kacsa	20-25 perc	2
Pulyka	20-25 perc	2
Fogoly	14-18 perc	2
Galamb	12-15 perc	2
Csirke (mérettől és súlytól függően)	20-25 perc	2

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Zöldségek		
Karfiol	4-6 perc	1
Karfiol, egész	6-8 perc	1
Cikória	6-8 perc	1
Sárgarépa	5-7 perc	1
Burgonya, héjas	10-15 perc	1
Burgonya, hámozott	6-8 perc	1
Fehérrépa	4-6 perc	1
Sárgarépa, apróra vágott	6 perc	1
Paprika	6-8 perc	1
Gomba	6-8 perc	1
Kelbimbó	4-6 perc	1
Cékla	15-25 perc	1
Vörös-káposzta, zöld-káposzta, kelkáposzta	8-10 perc	1
Feketegyökér	5-6 perc	1
Zeller	15-25 perc	1
Spárga	7-8 perc	1
Paradicsom	2-3 perc	1
Articsóka	5-8 perc	1
Tök	7-9 perc	1
Hagyma	5-7 perc	1
Spenót	3-5 perc	1
Póréhagyma	3-5 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Hüvelyesek		
Bab (előáztatott)	15-20 perc	1
Borsó (nem előáztatott)	20-25 perc	1
Borsó (előáztatott)	10-15 perc	1
Borsó, zöld (előáztatott)	20-25 perc	1
Lencse (nem előáztatott)	15-20 perc	1
Lencse (előáztatott)	8-10 perc	1
Lóbab	5-8 perc	1
Csicsoriborsó	20-27 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Gyümölcsök		
Sárgabarack	1-4 perc	1
Cseresznye	1-2 perc	1
Szilva	1-3 perc	1
Alma	2-5 perc	1
Őszibarack	2-5 perc	1
Narancs	4-7 perc	1
Körte	4-6 perc	1

Étel	Főzési idő	Főzési szint
Egyéb ételek		
Rizs	15-20 perc	1
Tészta	4-6 perc	1

Tabela czasu gotowania

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Zupy		
Zupa fasolowa (z fasoli wstępnie namoczonej)	15-20 min	1
Zupa grochowa (z grochu nienamoczonego)	20-25 min	1
Zupa grochowa (z grochu wstępnie namoczonego)	10-15 min	1
Zupa jarzynowa	4-8 min	1
Kasza perłowa	18-20 min	1
Kasza manna	3-5 min	1
Gulasz	15-20 min	1
Owsianka	3-4 min	1
Zupa ziemniaczana	5-6 min	1
Rosół na kościach	20-25 min	1
Soczewica (nienamoczona)	15-20 min	1
Soczewica (wstępnie namoczona)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Rosół wołowy (w zależności od ilości mięsa)	35-40 min (zależnie od ilości mięsa)	1
Kura do duszenia	25-30 min (zależnie od wilekości i świeżości)	1
Zupa makaronowa	3-5 min	1
Zupa pomidorowa	8-10 min	1
Zupa cebulowa	2-3 min	1
Zupa rybna	8-10 min	1

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Mięso		
Udziec wieprzowy	30-40 min	2
Baranina	15 min	2
Cielęcina, sznycel	6 min	2
Królik	15-20 min	2
Pieczeń wołowa	20-25 min	2
Szynka, smażona	20-25 min	2
Szynka, gotowana	30-35 min	2
Pieczeń wieprzowa	25-30 min	2
Ozór wołowy, świeży lub wędzony	50-60 min	2
Kotlet schabowy	10-12 min	2
Nóżki świńskie	25-30 min	2
Schab	12-16 min	2
Jagnięcina duszona	10-14 min	2
Udziec jagnięcy	15-20 min	2
Pieczeń cielęca	15-20 min	2
Cielęcina duszona	15-20 min	2
Wątróbka cielęca	6-10 min	2
Ozór cielęcy	20-25 min	2

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Ryby i owoce morza		
Zupa rybna	16 min	2
Małże	2-4 min	2
Tuńczyk	4-5 min	2
Kalmary	6-10 min	2
Węgorz	8 min	2
Homar	5-10 min	2
Krewetki	4-6 min	2
Sola	3-7 min	2
Dorsz	4-8 min	2
Omułki	2-3 min	2
Morszczuk (mrożony)	3-6 min	2
Morszczuk (świeży)	3-4 min	2
Żabnica	5-8 min	2
Pstrąg	4-7 min	2
Łosoś	5-8 min	2

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Drób i dziczyzna		
Przepiórki	10-15 min	2
Dziki królik	20-25 min	2
Bażant	10-15 min	2
Zając	25-28 min	2
Kaczka	20-25 min	2
Indyk	20-25 min	2
Kuropatwa	14-18 min	2
Gołąb	12-15 min	2
Kurczak (w zależności od wielkości i wagi)	20-25 min	2

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Warzywa		
Kalafior	4-6 min	1
Kalafior, w całości	6-8 min	1
Endywia	6-8 min	1
Marchew	5-7 min	1
Ziemniaki, w mundurkach	10-15 min	1
Ziemniaki, obrane	6-8 min	1
Rzepa	4-6 min	1
Marchewka, siekana	6 min	1
Papryka	6-8 min	1
Grzyby	6-8 min	1
Brukselka	4-6 min	1
Burak ćwikłowy	15-25 min	1
Kapusta czerwona, kapusta zielona, kapusta włoska	8-10 min	1
Skorzonera	5-6 min	1
Seler	15-25 min	1
Szparagi	7-8 min	1
Pomidory	2-3 min	1
Karczochy	5-8 min	1
Dynia	7-9 min	1
Cebul	5-7 min	1
Szpinak	3-5 min	1
Por	3-5 min	1

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Rośliny strączkowe		
Fasola (wstępnie namoczona)	15-20 min	1
Groch (nie namoczony)	20-25 min	1
Groch (wstępnie namoczony)	10-15 min	1
Groszek zielony (wstępnie namoczony)	20-25 min	1
Soczewica (nie namoczona)	15-20 min	1
Soczewica (wstępnie namoczona)	8-10 min	1
Bób	5-8 min	1
Ciecierzycy	20-27 min	1

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Owoce		
Morele	1-4 min	1
Czereśnie	1-2 min	1
Śliwki	1-3 min	1
Jabłka	2-5 min	1
Brzoskwinie	2-5 min	1
Pomarańcze	4-7 min	1
Gruszki	4-6 min	1

Żywność	Czas gotowania	Poziom gotowania
Inna żywność		
Ryż	15-20 min	1
Pasta (makaron)	4-6 min	1

Küpsetusaja tabel

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Supid		
Oasupp (eelnevalt leotatud)	15-20 min	1
Hernesupp (pole eelnevalt leotatud)	20-25 min	1
Hernesupp (eelnevalt leotatud)	10-15 min	1
Köögiviljasupp	4-8 min	1
Odrakruup	18-20 min	1
Manna	3-5 min	1
Guljašš	15-20 min	1
Puder	3-4 min	1
Kartulisupp	5-6 min	1
Kondipuljong	20-25 min	1
Läätsed (pole eelnevalt leotatud)	15-20 min	1
Läätsed (eelnevalt leotatud)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Ühepajatoit	20-25 min	1
Veisepuljong (olenevalt liha kogusest)	35-40 min (oleneb liha kogusest)	1
Hautatud kana	25-30 min (oleneb suurusel ja vanusest)	1
Pastasupp	3-5 min	1
Tomatisupp	8-10 min	1
Sibulasupp	2-3 min	1
Uhhaa/kalasupp	8-10 min	1

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Liha		
Sealihatükk	30-40 min	2
Lambaliha	15 min	2
Vasikaliha, šnitset	6 min	2
Küülik	15-20 min	2
Rostbiif	20-25 min	2
Sink, praetud	20-25 min	2
Sink, keedetud	30-35 min	2
Seapraad	25-30 min	2
Veisekeel, värske või suitsutatud	50-60 min	2
Karbonaad	10-12 min	2
Seajalad	25-30 min	2
Seafilee	12-16 min	2
Hautatud lambaliha	10-14 min	2
Lambakints	15-20 min	2
Vasikapraad	15-20 min	2
Hautatud vasikaliha	15-20 min	2
Vasika maks	6-10 min	2
Vasika keel	20-25 min	2

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Kala ja mereannid		
Kalassupp	16 min	2
Merekarbid	2-4 min	2
Tuunikala	4-5 min	2
Kalmaar	6-10 min	2
Angerjas	8 min	2
Merivähk	5-10 min	2
Krevetid	4-6 min	2
Merikeel	3-7 min	2
Tursk	4-8 min	2
Rannakarbid	2-3 min	2
Heik (külmutatud)	3-6 min	2
Heik (värsk)	3-4 min	2
Merikurat	5-8 min	2
Forell	4-7 min	2
Löhe	5-8 min	2

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Linnu- ja ulukiliha		
Vutt	10-15 min	2
Metsküülik	20-25 min	2
Faasan	10-15 min	2
Jänes	25-28 min	2
Part	20-25 min	2
Kalkun	20-25 min	2
Nurmkana	14-18 min	2
Tuvi	12-15 min	2
Kana (sõltuvalt suurusest ja kaalust)	20-25 min	2

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Köögiljad		
Lillkapsas	4-6 min	1
Lillkapsas, terve	6-8 min	1
Endiivia	6-8 min	1
Porgand	5-7 min	1
Kartulid, koortega	10-15 min	1
Kartulid, kooritud	6-8 min	1
Naeris	4-6 min	1
Porgand, hakitud	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Seened	6-8 min	1
Rooskapsas	4-6 min	1
Punapeet	15-25 min	1
Punane peakapsas, roheline kapsas, káhar peakapsas	8-10 min	1
Aed-mustjuur	5-6 min	1
Seller	15-25 min	1
Spargel	7-8 min	1
Tomatid	2-3 min	1
Artišokid	5-8 min	1
Kõrvits	7-9 min	1
Sibul	5-7 min	1
Spinat	3-5 min	1
Porrulauk	3-5 min	1

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Kaunviljad		
Oad (eelnevalt leotatud)	15-20 min	1
Herned (pole eelnevalt leotatud)	20-25 min	1
Herned (eelnevalt leotatud)	10-15 min	1
Rohelised herned (eelnevalt leotatud)	20-25 min	1
Läätsed (pole eelnevalt leotatud)	15-20 min	1
Läätsed (eelnevalt leotatud)	8-10 min	1
Põlduba	5-8 min	1
Kikerherned	20-27 min	1

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Puuviljad		
Aprikoosid	1-4 min	1
Kirsid	1-2 min	1
Mustad ploomid	1-3 min	1
Õunad	2-5 min	1
Virsikud	2-5 min	1
Apelsinid	4-7 min	1
Pirnid	4-6 min	1

Toit	Küpsetusaeg	Küpsetamise tase
Teised toidud		
Riis	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

Gatavošanas ilguma tabula

Ēdiens	Gatavošanas ilgums	Gatavošanas līmenis
Zupas		
Pupiņu zupa (mērcētu)	15-20 min	1
Zirņu zupa (nemērcētu)	20-25 min	1
Zirņu zupa (mērcētu)	10-15 min	1
Dārzeņu zupa	4-8 min	1
Grūbas	18-20 min	1
Manna	3-5 min	1
Gulašs	15-20 min	1
Putra	3-4 min	1
Kartupeļu zupa	5-6 min	1
Kaulu buljons	20-25 min	1
Lēcas (nemērcētas)	15-20 min	1
Lēcas (mērcētas)	8-10 min	1
Minestrone (sakņu zupa ar rīsiem vai makaroniem)	6-8 min	1
Dārzeņu un liellopu gaļas sautējums	20-25 min	1
Liellopu gaļas buljons (atkarībā no gaļas daudzuma)	35-40 min (atkarībā no gaļas daudzuma)	1
Vārīta vistas gaļa	25-30 min (atkarībā no izmēra un vecuma)	1
Makaronu zupa	3-5 min	1
Tomātu zupa	8-10 min	1
Sīpolu zupa	2-3 min	1
Zivju zupa	8-10 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Gaļa		
Cūkas stilbs	30-40 min	2
Jēra gaļa	15 min	2
Teļa gaļas šnicele	6 min	2
Truša gaļas cepetis	15-20 min	2
Rostbīfs	20-25 min	2
Cepts šķiņķis	20-25 min	2
Vārīts šķiņķis	30-35 min	2
Cūkgaļas cepetis	25-30 min	2
Vērša mēle, svaiga vai kūpināta	50-60 min	2
Cūkgaļas karbonāde	10-12 min	2
Cūkas kāja	25-30 min	2
Cūkgaļas fileja	12-16 min	2
Sautēts jērs	10-14 min	2
Jēra stilbs	15-20 min	2
Liellopu gaļas cepetis	15-20 min	2
Sautēta liellopu gaļa	15-20 min	2
Liellopa aknas	6-10 min	2
Liellopa mēle	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Zivis un jūras veltes		
Zivju zupa	16 min	2
Gliemji	2-4 min	2
Tuncis	4-5 min	2
Kalmārs	6-10 min	2
Zutis	8 min	2
Omārs	5-10 min	2
Garneles	4-6 min	2
Paltuss	3-7 min	2
Menca	4-8 min	2
Mīdijas	2-3 min	2
Heks (saldēts)	3-6 min	2
Heks (svaigs)	3-4 min	2
Jūras velns	5-8 min	2
Forele	4-7 min	2
Lasis	5-8 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Mājputni un medījumi		
Paipala	10-15 min	2
Savvaļas trusis	20-25 min	2
Fazāns	10-15 min	2
Zaķis	25-28 min	2
Pīle	20-25 min	2
Tītars	20-25 min	2
Irbe	14-18 min	2
Balodis	12-15 min	2
Vista (atkarībā no izmēra un svara)	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Dārzeņi		
Puķkāposti	4-6 min	1
Vesels puķkāposts	6-8 min	1
Cigoriņi	6-8 min	1
Burkāni	5-7 min	1
Kartupeļi ar mizu	10-15 min	1
Kartupeļi bez mizas	6-8 min	1
Rāceņi	4-6 min	1
Smalcināti burkāni	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Sēnes	6-8 min	1
Briseles kāposti	4-6 min	1
Bietes	15-25 min	1
Sarkanie kāposti, galviņkāposti, savoļas kāposti	8-10 min	1
Melnsaknes	5-6 min	1
Selerija	15-25 min	1
Sparģeļi	7-8 min	1
Tomāti	2-3 min	1
Artišoki	5-8 min	1
Ķirbis	7-9 min	1
Sīpoli	5-7 min	1
Spināti	3-5 min	1
Puravi	3-5 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Pākšaugi		
Pupas (mērcētas)	15-20 min	1
Zirņi (nemērcēti)	20-25 min	1
Zirņi (mērcēti)	10-15 min	1
Zaļie zirņi (mērcēti)	20-25 min	1
Lēcas (nemērcētas)	15-20 min	1
Lēcas (mērcētas)	8-10 min	1
Cūku pupas	5-8 min	1
Turku zirņi	20-27 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Augļi		
Aprikozes	1-4 min	1
Ķirši	1-2 min	1
Žāvētas plūmes	1-3 min	1
Āboli	2-5 min	1
Persiki	2-5 min	1
Apelsīni	4-7 min	1
Bumbieri	4-6 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Citi		
Rīsi	15-20 min	1
Makaroni	4-6 min	1

Lentelė: patiekalų ruošimo trukmė

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Sriubos		
Pupelių sriuba (išmirkytų)	15-20 min.	1
Žirnių sriuba (neišmirkytų)	20-25 min.	1
Žirnių sriuba (išmirkytų)	10-15 min.	1
Daržovių sriuba	4-8 min.	1
Perlinės kruopos	18-20 min.	1
Manų kruopos	3-5 min.	1
Guliašas	15-20 min.	1
Avižų košė	3-4 min.	1
Bulvienė	5-6 min.	1
Kaulų sultinys	20-25 min.	1
Lęšiai (neišmirkyti)	15-20 min.	1
Lęšiai (išmirkyti)	8-10 min.	1
Itališka daržovienė	6-8 min.	1
Mėsos ir daržovių troškiny	20-25 min.	1
Jautienos sultinys (prikl. nuo mėsos kiekio)	35-40 min. (priklausomai nuo mėsos kiekio)	1
Troškinta vištiena	25-30 min. (priklausomai nuo amžiaus ir dydžio)	1
Makaronų sriuba	3-5 min.	1
Pomidorų sriuba	8-10 min.	1
Švogūnų sriuba	2-3 min.	1
Žuvienė	8-10 min.	1

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Mėsa		
Kiaulės karka	30-40 min	2
Aviena	15 min	2
Veršienos kotletai	6 min	2
Triušiena	15-20 min	2
Kepta jautiena	20-25 min	2
Keptas kumpis	20-25 min	2
Virtas kumpis	30-35 min	2
Kepta kiauliena	25-30 min	2
Šviežias arba rūkytas jaučio liežuvis	50-60 min	2
Kiaulienos pjausnys	10-12 min	2
Kiaulės kojos	25-30 min	2
Kiaulienos nugarinė	12-16 min	2
Troškinta ėriena	10-14 min	2
Ėriuko koja	15-20 min	2
Kepta veršiena	15-20 min	2
Troškinta veršiena	15-20 min	2
Veršienos kepenys	6-10 min	2
Veršio liežuvis	20-25 min	2

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Žuvis ir jūros gėrybės		
Žuvis	16 min	2
Moliuskai	2-4 min	2
Tunas	4-5 min	2
Kalmarai	6-10 min	2
Jūrinis ungurys	8 min	2
Omaras	5-10 min	2
Krevetės	4-6 min	2
Plekšnė	3-7 min	2
Menkė	4-8 min	2
Midijos	2-3 min	2
Jūros lydeka (šaldyta)	3-6 min	2
Jūros lydeka (šviežia)	3-4 min	2
Jūrų velnias	5-8 min	2
Upėtakis	4-7 min	2
Lašiša	5-8 min	2

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Paukštiena ir žvėriena		
Putpelės mėsa	10-15 min	2
Triušiena	20-25 min	2
Fazaniena	10-15 min	2
Kiškiena	25-28 min	2
Antiena	20-25 min	2
Kalakutiena	20-25 min	2
Kurapkiena	14-18 min	2
Balandžių mėsa	12-15 min	2
Vištiena (priklausomai nuo dydžio ir svorio)	20-25 min	2

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Daržovės		
Žiediniai kopūstai	4-6 min	1
Žiedinis kopūstas (visas)	6-8 min	1
Garbanotoji trūkažolė	6-8 min	1
Morkos	5-7 min	1
Bulvės su lupenomis	10-15 min	1
Bulvės be lupenų	6-8 min	1
Ropė	4-6 min	1
Smulkintos morkos	6 min	1
Pipirai	6-8 min	1
Grybai	6-8 min	1
Briuselio kopūstai	4-6 min	1
Burokėliai	15-25 min	1
Raudonieji kopūstai, žalieji ir garbanotieji kopūstai	8-10 min	1
Valgomoji gelteklė	5-6 min	1
Šalierai	15-25 min	1
Šparagai	7-8 min	1
Pomidorai	2-3 min	1
Artišokai	5-8 min	1
Moliūgas	7-9 min	1
Švogūnai	5-7 min	1
Špinatai	3-5 min	1
Porai	3-5 min	1

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Ankštinės daržovės		
Pupelės (išmirkytos)	15-20 min	1
Žirniai (neišmirkyti)	20-25 min	1
Žirniai (išmirkyti)	10-15 min	1
Žalieji žirneliai (išmirkyti)	20-25 min	1
Lęšiai (neišmirkyti)	15-20 min	1
Lęšiai (išmirkyti)	8-10 min	1
Pupos	5-8 min	1
Avinžirniai	20-27 min	1

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Vaisiai		
Abrikosai	1-4 min	1
Vyšnios	1-2 min	1
Slyvos	1-3 min	1
Obuoliai	2-5 min	1
Persikai	2-5 min	1
Apelsinai	4-7 min	1
Kriaušės	4-6 min	1

Patiekalai	Patiekalų ruošimo trukmė	Patiekalų ruošimo lygiai
Kiti maisto produktai		
Ryžiai	15-20 min	1
Makaronai	4-6 min	1

Tabela de tempos de cozedura

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Sopas		
Sopa de feijão (demolhado)	15-20 min	1
Sopa de ervilhas (por demolhar)	20-25 min	1
Sopa de ervilhas (demolhadas)	10-15 min	1
Sopa de legumes	4-8 min	1
Cevadinha	18-20 min	1
Semolina	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Papas de aveia	3-4 min	1
Sopa de batata	5-6 min	1
Sopa de ossos	20-25 min	1
Lentilhas (por demolhar)	15-20 min	1
Lentilhas (demolhadas)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Cozido	20-25 min	1
Caldo de carne (dependendo da quantidade de carne)	35-40 min (dependendo da quantidade de carne)	1
Frango guisado	25-30 min (dependendo do tamanho e idade)	1
Sopa de massinhas	3-5 min	1
Sopa de tomate	8-10 min	1
Sopa de cebola	2-3 min	1
Sopa de peixe	8-10 min	1

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Carne		
Pernil de porco	30-40 min	2
Borrego	15 min	2
Vitela, à milanesa	6 min	2
Coelho	15-20 min	2
Rosbife	20-25 min	2
Presunto, frito	20-25 min	2
Presunto, cozido	30-35 min	2
Porco assado	25-30 min	2
Língua de boi, fresco ou fumada	50-60 min	2
Costeleta de porco	10-12 min	2
Pé de porco	25-30 min	2
Lombo de porco	12-16 min	2
Ensopado de borrego	10-14 min	2
Perna de borrego	15-20 min	2
Vitela assada	15-20 min	2
Vitela estufada	15-20 min	2
Iscas de vitela	6-10 min	2
Língua de vaca	20-25 min	2

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Peixe e marisco		
Sopa de peixe	16 min	2
Ameijoas	2-4 min	2
Atum	4-5 min	2
Lulas	6-10 min	2
Safo	8 min	2
Lagosta	5-10 min	2
Gambas	4-6 min	2
Solha	3-7 min	2
Bacalhau	4-8 min	2
Mexilhões	2-3 min	2
Pescada (congelada)	3-6 min	2
Pescada (fresca)	3-4 min	2
Tamboril	5-8 min	2
Truta	4-7 min	2
Salmão	5-8 min	2

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Aves e caça		
Codorniz	10-15 min	2
Coelho bravo	20-25 min	2
Pheasant	10-15 min	2
Lebre	25-28 min	2
Pato	20-25 min	2
Peru	20-25 min	2
Perdiz	14-18 min	2
Pombo	12-15 min	2
Frango (depende do tamanho e peso)	20-25 min	2

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Vegetais		
Couve-flor	4-6 min	1
Couve-flor, inteira	6-8 min	1
Endívia	6-8 min	1
Cenouras	5-7 min	1
Batatas, com casca	10-15 min	1
Batatas, descascadas	6-8 min	1
Nabo	4-6 min	1
Cenouras, cortadas	6 min	1
Pimentos	6-8 min	1
Cogumelos	6-8 min	1
Couves-de-bruxelas	4-6 min	1
Beterraba	15-25 min	1
Couve roxa, repolho, couve lombarda	8-10 min	1
Cercefi	5-6 min	1
Aipo	15-25 min	1
Espargo	7-8 min	1
Tomates	2-3 min	1
Alcachofras	5-8 min	1
Abóbora	7-9 min	1
Cebola	5-7 min	1
Espinafres	3-5 min	1
Alho-francês	3-5 min	1

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Leguminosas		
Feijão (demolhado)	15-20 min	1
Ervilhas (por demolhar)	20-25 min	1
Ervilhas (demolhadas)	10-15 min	1
Ervilhas, verdes (demolhadas)	20-25 min	1
Lentilhas (por demolhar)	15-20 min	1
Lentilhas (demolhadas)	8-10 min	1
Favas	5-8 min	1
Grão	20-27 min	1

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Fruta		
Damascos	1-4 min	1
Cerejas	1-2 min	1
Ameixas	1-3 min	1
Maças	2-5 min	1
Pêssegos	2-5 min	1
Laranjas	4-7 min	1
Peras	4-6 min	1

Alimentos	Tempo de cozedura	Nível de cozedura
Outros alimentos		
Arroz	15-20 min	1
Massa	4-6 min	1

Tabel cu durata de preparare

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Supe		
Ciorbă de fasole (îmuiată în prealabil)	15-20 min	1
Supă de mazăre (neîmuiată în prealabil)	20-25 min	1
Supă de mazăre (îmuiată în prealabil)	10-15 min	1
Supă de legume	4-8 min	1
Arpacaş	18-20 min	1
Griş	3-5 min	1
Gulaş	15-20 min	1
Terci	3-4 min	1
Supă de cartofi soup	5-6 min	1
Supă de oase	20-25 min	1
Linte (neîmuiată în prealabil)	15-20 min	1
Linte (îmuiată în prealabil)	8-10 min	1
Ciorbă de zarzavat	6-8 min	1
Mâncare de legume cu carne	20-25 min	1
Tocăniţă de viţă (în funcţie de cantitatea de carne)	35-40 min (în funcţie de cantitatea de carne)	1
Tocăniţă de pui	25-30 min (în funcţie de dimensiune şi de vârstă)	1
Supă de tăiţei	3-5 min	1
Supă de roşii	8-10 min	1
Supă de ceapă	2-3 min	1
Ciorbă de peşte	8-10 min	1

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Carne		
Ciolan de porc	30-40 min	2
Oaie	15 min	2
Viţel, şniţel	6 min	2
Friptură de iepure	15-20 min	2
Friptură de vită	20-25 min	2
Şuncă, prăjită	20-25 min	2
Şuncă, fiartă	30-35 min	2
Friptură de porc	25-30 min	2
Limbă de vită, crudă sau afumată	50-60 min	2
Cotlet de porc	10-12 min	2
Picioare de porc	25-30 min	2
Muşchi de porc	12-16 min	2
Tocăniţă de miel	10-14 min	2
Picior de miel	15-20 min	2
Friptură de viţel	15-20 min	2
Tocăniţă de viţel	15-20 min	2
Ficat de viţel	6-10 min	2
Limbă de viţel	20-25 min	2

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Pește și fructe de mare		
Ciorbă de pește	16 min	2
Scoici	2-4 min	2
Ton	4-5 min	2
Calamar	6-10 min	2
Țipar de mare	8 min	2
Homar	5-10 min	2
Creveți	4-6 min	2
Calcan	3-7 min	2
Cod	4-8 min	2
Midii	2-3 min	2
Merluciu (congelat)	3-6 min	2
Merluciu (proaspăt)	3-4 min	2
Pește undițar	5-8 min	2
Păstrăv	4-7 min	2
Somon	5-8 min	2

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Carne de pasăre și vânat		
Prepeliță	10-15 min	2
Iepure	20-25 min	2
Fazan	10-15 min	2
Iepure de câmp	25-28 min	2
Rață	20-25 min	2
Curcan	20-25 min	2
Potârniche	14-18 min	2
Porumbel	12-15 min	2
Pui (în funcție de mărime și greutate)	20-25 min	2

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Legume		
Conopidă	4-6 min	1
Conopidă, întregă	6-8 min	1
Andivă	6-8 min	1
Morcovi	5-7 min	1
Cartofi, în coajă	10-15 min	1
Cartofi, fără coajă	6-8 min	1
Nap	4-6 min	1
Morcovi, tăiați	6 min	1
Ardei	6-8 min	1
Ciuperci	6-8 min	1
Varza de bruxelles	4-6 min	1
Sfeclă roșie	15-25 min	1
Varză roșie, varză, varză savoy	8-10 min	1
Barba caprei	5-6 min	1
Jelină	15-25 min	1
Sparanghel	7-8 min	1
Roșii	2-3 min	1
Anghinare	5-8 min	1
Dovleac	7-9 min	1
Ceapă	5-7 min	1
Spanac	3-5 min	1
Praz	3-5 min	1

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Semințe de leguminoase		
Boabe de fasole (înmuiate în prealabil)	15-20 min	1
Boabe de mazăre (neînmuiate în prealabil)	20-25 min	1
Boabe de mazăre (înmuiate în prealabil)	10-15 min	1
Mazăre, verde (înmuiată în prealabil)	20-25 min	1
Linte (neînmuiată în prealabil)	15-20 min	1
Linte (înmuiată în prealabil)	8-10 min	1
Fasole păstăi	5-8 min	1
Năut	20-27 min	1

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Fruit		
Caise	1-4 min	1
Cireșe	1-2 min	1
Prune	1-3 min	1
Mere	2-5 min	1
Piersici	2-5 min	1
Portocale	4-7 min	1
Pere	4-6 min	1

Alimente	Durata de preparare	Nivel de gătit
Alte mâncăruri		
Orez	15-20 min	1
Paste	4-6 min	1

Tabuľka varných časov

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Polievky		
Fazuľová polievka (vopred namočená)	15-20 min	1
Hrášková polievka (vopred nenamočená)	20-25 min	1
Hrášková polievka (vopred namočená)	10-15 min	1
Zeleninová polievka	4-8 min	1
Perlové krúpy	18-20 min	1
Krupica	3-5 min	1
Guláš	15-20 min	1
Ovsená kaša	3-4 min	1
Zemiaková polievka	5-6 min	1
Vývar z kostí	20-25 min	1
Šošovica (vopred nenamočená)	15-20 min	1
Šošovica (vopred namočená)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Varené mäso a zelenina	20-25 min	1
Hovädzí bujón (v závislosti na množstve mäsa)	35-40 min (v závislosti od kvality mäsa)	1
Dusená sliepka	25-30 min (v závislosti od veľkosti a veku)	1
Polievka s cestovinou	3-5 min	1
Paradajková polievka	8-10 min	1
Cibuľová polievka	2-3 min	1
Rybacia polievka	8-10 min	1

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Mäso		
Bravčové koleno	30-40 min	2
Baranie mäso	15 min	2
Telacie, rezeň	6 min	2
Králik	15-20 min	2
Hovädzie pečené	20-25 min	2
Šunka, mrazená	20-25 min	2
Šunka, varená	30-35 min	2
Bravčové pečené	25-30 min	2
Hovädzí jazyk, čerstvý alebo údený	50-60 min	2
Bravčová kotle	10-12 min	2
Bravčové nožičky	25-30 min	2
Bravčové rebrá	12-16 min	2
Dusené jahňacie	10-14 min	2
Jahňacie stehno	15-20 min	2
Pečené telacie	15-20 min	2
Dusené telacie	15-20 min	2
Telacie pečeň	6-10 min	2
Telací jazyk	20-25 min	2

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Ryby a morské plody		
Rybacia polievka	16 min	2
Mušle	2-4 min	2
Tuniak	4-5 min	2
Kalmar	6-10 min	2
Morský úhor	8 min	2
Homár	5-10 min	2
Garnáty	4-6 min	2
Morský jazyk	3-7 min	2
Treska	4-8 min	2
Slávky	2-3 min	2
Štuka (mrazená)	3-6 min	2
Štuka (čerstvá)	3-4 min	2
Angler	5-8 min	2
Pstruh	4-7 min	2
Losos	5-8 min	2

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Hydina a divina		
Prepelica	10-15 min	2
Divý zajac	20-25 min	2
Bažant	10-15 min	2
Králík	25-28 min	2
Kačica	20-25 min	2
Moriak	20-25 min	2
Jarabica	14-18 min	2
Holub	12-15 min	2
Kura (v závislosti od veľkosti a hmotnosti)	20-25 min	2

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Zelenina		
Karfiól	4-6 min	1
Karfiól, celý	6-8 min	1
Čakanka	6-8 min	1
Mrkva	5-7 min	1
Zemiaky, v šupke	10-15 min	1
Zemiaky, ošúpané	6-8 min	1
Repa	4-6 min	1
Mrkva, krájaná	6 min	1
Papriky	6-8 min	1
Hríby	6-8 min	1
Ružičkový kel	4-6 min	1
Červená repa	15-25 min	1
Červená kapusta, biela kapusta, hlávková kapusta	8-10 min	1
Kozia brada	5-6 min	1
Zelér	15-25 min	1
Špargľa	7-8 min	1
Paradajky	2-3 min	1
Artičoky	5-8 min	1
Tekvica	7-9 min	1
Čibuľa	5-7 min	1
Špenát	3-5 min	1
Pór	3-5 min	1

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Strukoviny		
Fazuľa (vopred namočená)	15-20 min	1
Hrášok (vopred nemočený)	20-25 min	1
Hrášok (vopred namočený)	10-15 min	1
Hrášok, zelený (vopred namočený)	20-25 min	1
Šošovica (vopred nenamočená)	15-20 min	1
Šošovica (vopred namočená)	8-10 min	1
Bôby	5-8 min	1
Cícer	20-27 min	1

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Ovocie		
Marhule	1-4 min	1
Čerešne	1-2 min	1
Slivky	1-3 min	1
Jablká	2-5 min	1
Broskyne	2-5 min	1
Pomaranče	4-7 min	1
Hrušky	4-6 min	1

Potraviny	Čas varenia	Stupeň varenia
Ostatné jedlá		
Ryža	15-20 min	1
Cestoviny	4-6 min	1

Таблица с времената на готвене

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Супи		
Супа от боб (предварително наkisнат)	15-20 мин	1
Супа от грах (ако не е предварително наkisнат)	20-25 мин	1
Супа от грах (предварително наkisнат)	10-15 мин	1
Зеленчукова супа	4-8 мин	1
Перлен ечемик	18-20 мин	1
Грис	3-5 мин	1
Гулаш	15-20 мин	1
Овесена каша	3-4 мин	1
Картофена супа	5-6 мин	1
Бульон от кости	20-25 мин	1
Леща (ако не е предварително наkisната)	15-20 мин	1
Леща (предварително наkisната)	8-10 мин	1
Минестроне	6-8 мин	1
Rot-au-feu (телешко варено)	20-25 мин	1
Телешки бульон (в зависимост от количеството месо)	35-40 мин (в зависимост от количеството месо)	1
Пилешка супа	25-30 мин (в зависимост от размера и възрастта)	1
Супа с макаронени изделия	3-5 мин	1
Доматена супа	8-10 мин	1
Лучена супа	2-3 мин	1
Рибена супа	8-10 мин	1

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Месо		
Свински джолан	30-40 мин	2
Овнешко месо	15 мин	2
Телешко месо, шницел	6 мин	2
Заешко месо	15-20 мин	2
Печено говеждо месо	20-25 мин	2
Шунка, пържена	20-25 мин	2
Шунка, варена	30-35 мин	2
Печено свинско месо	25-30 мин	2
Волски език, пресен или пушен	50-60 мин	2
Свински котлет	10-12 мин	2
Свински крачета	25-30 мин	2
Свинско каре	12-16 мин	2
Задушено агнешко месо	10-14 мин	2
Агнешко бутче	15-20 мин	2
Печено телешко месо	15-20 мин	2
Задушено телешко месо	15-20 мин	2
Телешки дроб	6-10 мин	2
Телешки език	20-25 мин	2

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Рибни и морски дарове		
Рибена супа	16 мин	2
Миди	2-4 мин	2
Риба тон	4-5 мин	2
Калмари	6-10 мин	2
Морска змиорка	8 мин	2
Омар	5-10 мин	2
Скариди	4-6 мин	2
Писия	3-7 мин	2
Треска	4-8 мин	2
Черни миди	2-3 мин	2
Хек (замразен)	3-6 мин	2
Хек (пресен)	3-4 мин	2
Морски дявол	5-8 мин	2
Пъстърва	4-7 мин	2
Сьомга	5-8 мин	2

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Птици и дивеч		
Пъдпъдък	10-15 мин	2
Заек	20-25 мин	2
Фазан	10-15 мин	2
Див заек	25-28 мин	2
Патица	20-25 мин	2
Пуйка	20-25 мин	2
Яребица	14-18 мин	2
Гълъб	12-15 мин	2
Пиле (в зависимост от размера и теглото)	20-25 мин	2

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Зеленчуци		
Карфиол	4-6 мин	1
Карфиол, цял	6-8 мин	1
Цикория	6-8 мин	1
Моркови	5-7 мин	1
Картофи, небелени	10-15 мин	1
Картофи, обелени	6-8 мин	1
Ряпа	4-6 мин	1
Моркови, нарязани	6 мин	1
Чушки	6-8 мин	1
Гъби	6-8 мин	1
Брюкселско зеле	4-6 мин	1
Цвекло	15-25 мин	1
Червено зеле, зелено зеле, къдраво зеле	8-10 мин	1
Черен корен	5-6 мин	1
Целина	15-25 мин	1
Аспержи	7-8 мин	1
Домати	2-3 мин	1
Артишок	5-8 мин	1
Тиква	7-9 мин	1
Лук	5-7 мин	1
Спанак	3-5 мин	1
Праз	3-5 мин	1

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Барива		
Боб (предварително наkisнат)	15-20 мин	1
Грах (ако не е предварително наkisнат)	20-25 мин	1
Грах (предварително наkisнат)	10-15 мин	1
Грах, зелен (предварително наkisнат)	20-25 мин	1
Леща (ако не е предварително наkisнатата)	15-20 мин	1
Леща (предварително наkisнатата)	8-10 мин	1
Бакла	5-8 мин	1
Нахут	20-27 мин	1

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Плодове		
Кайсии	1-4 мин	1
Череши	1-2 мин	1
Сливи	1-3 мин	1
Ябълки	2-5 мин	1
Праскови	2-5 мин	1
Портокали	4-7 мин	1
Круши	4-6 мин	1

Храни	Време на приготвяне	Готвене - степен
Други храни		
Ориз	15-20 min	1
Макаронени изделия	4-6 min	1

Tablica s vremenima kuhanja

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Juhe		
Varivo od graha (namočen)	15 – 20 min	1
Juha od graška	20 – 25 min	1
Juha od graška (namočen)	10 – 15 min	1
Juha od povrća	4 – 8 min	1
Ječam	18 – 20 min	1
Griz	3 – 5 min	1
Gulaš	15 – 20 min	1
Kaša	3 – 4 min	1
Juha od krumpira	5 – 6 min	1
Temeljac od kostiju	20 – 25 min	1
Leća	15 – 20 min	1
Leća (namočena)	8 – 10 min	1
Minestrone	6 – 8 min	1
Goveđi gulaš	20 – 25 min	1
Goveđi temeljac	35 – 40 min (ovisno o količini mesa)	1
Kokošja juha	25 – 30 min (ovisno o veličini i starosti)	1
Juha s rezancima	3 – 5 min	1
Juha od rajčice	8 – 10 min	1
Juha od luka	2 – 3 min	1
Riblja juha	8 – 10 min	1

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Meso		
Buncek	30-40 min	2
Janjetina	15 min	2
Teletina, odrezak	6 min	2
Zečetina	15-20 min	2
Pečena govedina	20-25 min	2
Šunka, pržena	20-25 min	2
Šunka, kuhana	30-35 min	2
Pečena svinjetina	25-30 min	2
Goveđi jezik, svježi ili dimljeni	50-60 min	2
Svinjski kotleti	10-12 min	2
Svinjske nogice	25-30 min	2
Svinjski lungić	12-16 min	2
Janjeći gulaš	10-14 min	2
Janjeći but	15-20 min	2
Pečena teletina	15-20 min	2
Teleći gulaš	15-20 min	2
Teleća jetra	6-10 min	2
Teleći jezik	20-25 min	2

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Riba i plodovi mora		
Riblja juha	16 min	2
Školjke	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Lignje	6-10 min	2
Ugor	8 min	2
Jastog	5-10 min	2
Kozice	4-6 min	2
List	3-7 min	2
Bakalar	4-8 min	2
Dagnje	2-3 min	2
Oslić (zamrznuti)	3-6 min	2
Oslić (svježi)	3-4 min	2
Grdobina	5-8 min	2
Pastrva	4-7 min	2
Losos	5-8 min	2

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Perad i divljač		
Prepelica	10-15 min	2
Divlji kunić	20-25 min	2
Fazan	10-15 min	2
Zec	25-28 min	2
Patka	20-25 min	2
Purica	20-25 min	2
Jarebica	14-18 min	2
Golub	12-15 min	2
Kokoš (ovisno o težini i veličini)	20-25 min	2

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Povrće		
Cvjetača	4-6 min	1
Cvjetača, cijela	6-8 min	1
Endivija	6-8 min	1
Mrkve	5-7 min	1
Krumpiri, neoguljeni	10-15 min	1
Krumpiri, oguljeni	6-8 min	1
Repa	4-6 min	1
Mrkva, nasjeckana	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Gljive	6-8 min	1
Kelj pupčar	4-6 min	1
Cikla	15-25 min	1
Crveni kupus, zeleni kupus, kelj	8-10 min	1
Crni korijen	5-6 min	1
Čeler	15-25 min	1
Šparoga	7-8 min	1
Rajčice	2-3 min	1
Artičoke	5-8 min	1
Tikva	7-9 min	1
Łuk	5-7 min	1
Špinat	3-5 min	1
Poriluk	3-5 min	1

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Mahunarke		
Grah (namočen)	15-20 min	1
Grašak	20-25 min	1
Grašak (namočen)	10-15 min	1
Zeleni grašak (namočen)	20-25 min	1
Leća	15-20 min	1
Leća (namočen)	8-10 min	1
Bob	5-8 min	1
Slanutak	20-27 min	1

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Voće		
Marelice	1-4 min	1
Trješnje	1-2 min	1
Šljive	1-3 min	1
Jabuke	2-5 min	1
Breskve	2-5 min	1
Naranče	4-7 min	1
Kruške	4-6 min	1

Hrana	Vrijeme kuhanja	Razina kuhanja
Ostala hrana		
Riža	15-20 min	1
Tjestenina	4-6 min	1

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Σούπες		
Φασολάδα (μουλιασμένα)	15-20 λεπτά	1
Μπιζελόςουπα (μη μουλιασμένα)	20-25 λεπτά	1
Μπιζελόςουπα (μουλιασμένα)	10-15 λεπτά	1
Σούπα λαχανικών	4-8 λεπτά	1
Κριθαράκι	18-20 λεπτά	1
Σιμιγδάλι	3-5 λεπτά	1
Γκούλας	15-20 λεπτά	1
Κουάκερ	3-4 λεπτά	1
Σούπα πατάτας	5-6 λεπτά	1
Ζωμός οστών	20-25 λεπτά	1
Φακές (μη μουλιασμένες)	15-20 λεπτά	1
Φακές (μουλιασμένες)	8-10 λεπτά	1
Μινεστρόνε	6-8 λεπτά	1
Rot-au-Feu	20-25 λεπτά	1
Ζωμός βόειου κρέατος (ανάλογα με την ποσότητα του κρέατος)	35-40 λεπτά (εξαρτάται από την ποσότητα του κρέατος)	1
Κότα βραστή	25-30 λεπτά (εξαρτάται από το μέγεθος και την ηλικία)	1
Σούπα ζυμαρικών	3-5 λεπτά	1
Ντοματόσουπα	8-10 λεπτά	1
Κρεμμυδόσουπα	2-3 λεπτά	1
Ψαρόσουπα	8-10 λεπτά	1

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Κρέας		
Χοιρινό κότσι	30-40 λεπτά	2
Αρνί	15 λεπτά	2
Μοσχάρι, σνίτσελ	6 λεπτά	2
Κουνέλι	15-20 λεπτά	2
Ροσμπιφ	20-25 λεπτά	2
Ζαμπόν, τηγανητό	20-25 λεπτά	2
Ζαμπόν, βραστό	30-35 λεπτά	2
Ψητό χοιρινό	25-30 λεπτά	2
Γλώσσα βοδινού, νωπή ή καπνιστή	50-60 λεπτά	2
Χοιρινή μπριζόλα	10-12 λεπτά	2
Χοίρινα παιδάκια	25-30 λεπτά	2
Χοιρινό φιλέτο	12-16 λεπτά	2
Αρνί στιφάδο	10-14 λεπτά	2
Αρνίσιο μπούτι	15-20 λεπτά	2
Ψητό μοσχαρίσιο κρέας	15-20 λεπτά	2
Μοσχαρίσιο κρέας στιφάδο	15-20 λεπτά	2
Μοσχαρίσιο συκώτι	6-10 λεπτά	2
Μοσχαρίσια γλώσσα	20-25 λεπτά	2

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Ψάρια και θαλασσινά		
Ψαρόσουπα	16 λεπτά	2
Οστρακοειδή	2-4 λεπτά	2
Τόνος	4-5 λεπτά	2
Καλαμάρια	6-10 λεπτά	2
Γόγγρος	8 λεπτά	2
Αστακός	5-10 λεπτά	2
Γαρίδες	4-6 λεπτά	2
Γλώσσα	3-7 λεπτά	2
Μπακαλιάρος	4-8 λεπτά	2
Μύδια	2-3 λεπτά	2
Μπακαλιάρος Ατλαντικού (κατεψυγμένος)	3-6 λεπτά	2
Μπακαλιάρος Ατλαντικού (νωπός)	3-4 λεπτά	2
Πεσκανδρίτσα	5-8 λεπτά	2
Πέστροφα	4-7 λεπτά	2
Σολομός	5-8 λεπτά	2

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Πουλερικά και κυνήγι		
Ορτύκια	10-15 λεπτά	2
Άγριο κουνέλι	20-25 λεπτά	2
Φασιανός	10-15 λεπτά	2
Λαγός	25-28 λεπτά	2
Πάπια	20-25 λεπτά	2
Γαλοπούλα	20-25 λεπτά	2
Πέρδικα	14-18 λεπτά	2
Περιστέρι	12-15 λεπτά	2
Κοτόπουλο (ανάλογα με το μέγεθος και το βάρος)	20-25 λεπτά	2

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Λαχανικά		
Κουνουπίδι	4-6 λεπτά	1
Κουνουπίδι, ολόκληρο	6-8 λεπτά	1
Αντίδι	6-8 λεπτά	1
Καρότα	5-7 λεπτά	1
Πατάτες, με φλούδα	10-15 λεπτά	1
Πατάτες ξεφλουδισμένες	6-8 λεπτά	1
Γογγύλια	4-6 λεπτά	1
Καρότα, ψιλοκομμένα	6 λεπτά	1
Πιπεριές	6-8 λεπτά	1
Μανιτάρια	6-8 λεπτά	1
Λαχανάκια Βρυξελλών	4-6 λεπτά	1
Παντζάρια	15-25 λεπτά	1
Κόκκινο λάχανο, πράσινο λάχανο, λάχανο Σαβοΐας	8-10 λεπτά	1
Μαύρο λαγόχορτο	5-6 λεπτά	1
Σέλινο	15-25 λεπτά	1
Σπαράγγια	7-8 λεπτά	1
Ντομάτες	2-3 λεπτά	1
Αγκινάρες	5-8 λεπτά	1
Κολοκύθα	7-9 λεπτά	1
Κρεμμύδι	5-7 λεπτά	1
Σπανάκι	3-5 λεπτά	1
Πράσο	3-5 λεπτά	1

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Όσπρια		
Φασόλια (μουλιασμένα)	15-20 λεπτά	1
Μπιζέλια (μη μουλιασμένα)	20-25 λεπτά	1
Μπιζέλια (μουλιασμένα)	10-15 λεπτά	1
Αρακάς (μουλιασμένος)	20-25 λεπτά	1
Φακές (μη μουλιασμένες)	15-20 λεπτά	1
Φακές (μουλιασμένες)	8-10 λεπτά	1
Κουκιά	5-8 λεπτά	1
Ρεβύθια	20-27 λεπτά	1

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Φρούτα		
Βερίκοκα	1-4 λεπτά	1
Κεράσια	1-2 λεπτά	1
Δαμάσκηνα	1-3 λεπτά	1
Μήλα	2-5 λεπτά	1
Ροδάκινα	2-5 λεπτά	1
Πορτοκάλια	4-7 λεπτά	1
Αχλάδια	4-6 λεπτά	1

Φαγητό	Χρόνος μαγειρέματος	Επίπεδο μαγειρέματος
Άλλα φαγητά		
Ρύζι	15-20 min	1
Ζυμαρικά	4-6 min	1

Время приготовления (таблица)

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Супы		
Фасолевого суп (с предварительным замачиванием)	15-20 мин.	1
Гороховый суп (без предварительного замачивания)	20-25 мин.	1
Гороховый суп (с предварительным замачиванием)	10-15 мин.	1
Овощной суп	4-8 мин.	1
Перловая крупа	18-20 мин.	1
Манная крупа	3-5 мин.	1
Гуляш	15-20 мин.	1
Каша	3-4 мин.	1
Картофельный суп	5-6 мин.	1
Костный бульон	20-25 мин.	1
Чечевица (без предварительного замачивания)	15-20 мин.	1
Чечевица (с предварительным замачиванием)	8-10 мин.	1
Минестроне	6-8 мин.	1
Тушеное мясо с овощами	20-25 мин.	1
Говяжий бульон (в зависимости от количества мяса)	35-40 мин. (в зависимости от количества мяса)	1
Тушеная курица	25-30 мин. (в зависимости от размера и возраста)	1
Суп-лапша	3-5 мин.	1
Томатный суп	8-10 мин.	1
Луковый суп	2-3 мин.	1
Уха	8-10 мин.	1

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Мясо		
Свинная ножка	30-40 мин.	2
Баранина	15 мин.	2
Телятина, шницель	6 мин.	2
Жареная телятина, кролик	15-20 мин.	2
Жареная говядина	20-25 мин.	2
Окорок жареный	20-25 мин.	2
Окорок отварной	30-35 мин.	2
Жареная свинина	25-30 мин.	2
Говяжий язык, свежий или копченый	50-60 мин.	2
Свинная отбивная	10-12 мин.	2
Свинная голень	25-30 мин.	2
Свиное филе	12-16 мин.	2
Тушеная ягнятина	10-14 мин.	2
Нога ягненка	15-20 мин.	2
Жареная телятина	15-20 мин.	2
Тушеная телятина	15-20 мин.	2
Телячья печень	6-10 мин.	2
Телячий язык	20-25 мин.	2

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Рыба и морепродукты		
Уха	16 мин.	2
Моллюски	2-4 мин.	2
Тунец	4-5 мин.	2
Кальмар	6-10 мин.	2
Морской угорь	8 мин.	2
Омар	5-10 мин.	2
Креветки	4-6 мин.	2
Морской язык, камбала, палтус	3-7 мин.	2
Треска	4-8 мин.	2
Мидии	2-3 мин.	2
Хек (мороженный)	3-6 мин.	2
Хек (свежий)	3-4 мин.	2
Морской черт	5-8 мин.	2
Форель	4-7 мин.	2
Лосось	5-8 мин.	2

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Домашняя птица и дичь		
Перепел	10-15 мин.	2
Дикий кролик	20-25 мин.	2
Фазан	10-15 мин.	2
Заяц	25-28 мин.	2
Утка	20-25 мин.	2
Индейка	20-25 мин.	2
Куропатка	14-18 мин.	2
Голубь	12-15 мин.	2
Цыпленок (в зависимости от размера и веса)	20-25 мин.	2

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Овощи		
Цветная капуста	4-6 мин.	1
Цветная капуста, кочан	6-8 мин.	1
Цикорий	6-8 мин.	1
Морковь	5-7 мин.	1
Картофель в мундире	10-15 мин.	1
Картофель очищенный	6-8 мин.	1
Репа	4-6 мин.	1
Морковь нарезанная	6 мин.	1
Перец	6-8 мин.	1
Грибы	6-8 мин.	1
Брюссельская капуста	4-6 мин.	1
Свекла	15-25 мин.	1
Красная капуста, белокочанная капуста, савойская капуста	8-10 мин.	1
Скорцонер	5-6 мин.	1
Сельдерей	15-25 мин.	1
Спаржа	7-8 мин.	1
Томаты	2-3 мин.	1
Артишоки	5-8 мин.	1
Тыква	7-9 мин.	1
Репчатый лук	5-7 мин.	1
Шпинат	3-5 мин.	1
Лук-порей	3-5 мин.	1

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Бобовые		
Фасоль (с предварительным замачиванием)	15-20 мин.	1
Горох (без предварительного замачивания)	20-25 мин.	1
Горох (с предварительным замачиванием)	10-15 мин.	1
Горох зеленый (с предварительным замачиванием)	20-25 мин.	1
Чечевица (без предварительного замачивания)	15-20 мин.	1
Чечевица (с предварительным замачиванием)	8-10 мин.	1
Зеленый бобы	5-8 мин.	1
Нут	20-27 мин.	1

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Фрукты		
Абрикос	1-4 мин.	1
Вишня	1-2 мин.	1
Слива	1-3 мин.	1
Яблоко	2-5 мин.	1
Персик	2-5 мин.	1
Апельсин	4-7 мин.	1
Груша	4-6 мин.	1

Блюда	Время приготовления	Режим приготовления
Другие блюда		
Рис	15-20 мин.	1
Паста	4-6 мин.	1

Час приготування (таблиця)

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
Супи		
Бобовий суп (із попереднім замочуванням)	15–20 хв	1
Гороховий суп (без попереднього замочування)	20–25 хв	1
Гороховий суп (із попереднім замочуванням)	10–15 хв	1
Овочевий суп	4–8 хв	1
Перлова крупа	18–20 хв	1
Манна крупа	3–5 хв	1
Гуляш	15–20 хв	1
Вівсяна каша	3–4 хв	1
Картопляний суп	5–6 хв	1
Відвар на кістках	20–25 хв	1
Сочевиця (без попереднього замочування)	15–20 хв	1
Сочевиця (з попереднім замочуванням)	8–10 хв	1
Мінестроне	6–8 хв	1
Потофе	20–25 хв	1
Бульйон із яловичини (залежно від кількості м'яса)	35–40 хв (залежно від кількості м'яса)	1
Тушкована курка	25–30 хв (залежно від розміру та віку)	1
Вермішельний суп	3–5 хв	1
Суп із помідорів	8–10 хв	1
Цибулевий суп	2–3 хв	1
Рибний суп	8–10 хв	1

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
М'ясо		
Свиняча рулька	30–40 хв	2
Баранина	15 хв	2
Телятина, шніцель	6 хв	2
Кролик	15–20 хв	2
Ростбіф	20–25 хв	2
Шинка, смажена	20–25 хв	2
Шинка, варена	30–35 хв	2
Смажена свинина	25–30 хв	2
Бичачий язик, свіжий або копчений	50–60 хв	2
Свиняча котлета	10–12 хв	2
Свинячі ніжки	25–30 хв	2
Свиняча вирізка	12–16 хв	2
Тушковане ягня	10–14 хв	2
Нога ягняти	15–20 хв	2
Смажена телятина	15–20 хв	2
Запечена телятина	15–20 хв	2
Теляча печінка	6–10 хв	2
Телячий язик	20–25 хв	2

Їжа **Час приготування** **Рівень приготування**

Риба та морепродукти

Рибний суп	16 хв	2
Молюски	2-4 хв	2
Тунець	4-5 хв	2
Кальмар	6-10 хв	2
Морський вугор	8 хв	2
Омар	5-10 хв	2
Креветки	4-6 хв	2
Палтус	3-7 хв	2
Тріска	4-8 хв	2
Мідії	2-3 хв	2
Хек (заморожений)	3-6 хв	2
Хек (свіжий)	3-4 хв	2
Морський чорт	5-8 хв	2
Форель	4-7 хв	2
Лосось	5-8 хв	2

Їжа **Час приготування** **Рівень приготування**

Домашня птиця і дичина

Перепілка	10-15 хв	2
Дикий кролик	20-25 хв	2
Фазан	10-15 хв	2
Заєць	25-28 хв	2
Качка	20-25 хв	2
Індичка	20-25 хв	2
Куріпка	14-18 хв	2
Голуб	12-15 хв	2
Курка (залежно від розміру та ваги)	20-25 хв	2

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
Овочі		
Цвітна капуста	4–6 хв	1
Цвітна капуста, ціла	6–8 хв	1
Цикорій салатний	6–8 хв	1
Морква	5–7 хв	1
Картопля, зі шкіркою	10–15 хв	1
Картопля, без шкірки	6–8 хв	1
Ріпа	4–6 хв	1
Морква, нарізана	6 хв	1
Перець	6–8 хв	1
Гриби	6–8 хв	1
Брюссельська капуста	4–6 хв	1
Буряк	15–25 хв	1
Капуста червоноголова, капуста білоголова, савойська капуста	8–10 хв	1
Козелець іспанський	5–6 хв	1
Селера	15–25 хв	1
Спаржа	7–8 хв	1
Помідори	2–3 хв	1
Артишок	5–8 хв	1
Гарбуз	7–9 хв	1
Цибуля	5–7 хв	1
Шпинат	3–5 хв	1
Цибуля-порей	3–5 хв	1

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
Бобові		
Боби (попередньо замочені)	15–20 хв	1
Горох (без попереднього замочування)	20–25 хв	1
Горох (попередньо замочений)	10–15 хв	1
Горох, зелений (попередньо замочений)	20–25 хв	1
Сочевиця (без попереднього замочування)	15–20 хв	1
Сочевиця (попередньо замочена)	8–10 хв	1
Кінські боби	5–8 хв	1
Нут	20–27 хв	1

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
Фрукти		
Абрикоси	1–4 хв	1
Вишні	1–2 хв	1
Чорнослив	1–3 хв	1
Яблука	2–5 хв	1
Персики	2–5 хв	1
Апельсини	4–7 хв	1
Груші	4–6 хв	1

Їжа	Час приготування	Рівень приготування
Інші продукти		
Рис	15–20 хв	1
Макаронні вироби	4–6 хв	1

Tabela s vremenom kuvanja

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Supe		
Supa od pasulja (prethodno potopljen)	15-20 min	1
Supa od graška (nije potapan)	20-25 min	1
Supa od graška (prethodno potopljen)	10-15 min	1
Supa od povrća	4-8 min	1
Supa od ječma	18-20 min	1
Supa od žitarica	3-5 min	1
Gulaš	15-20 min	1
Kaša	3-4 min	1
Supa od krompira	5-6 min	1
Supa s koskama	20-25 min	1
Sočivo (nije potapano)	15-20 min	1
Sočivo (prethodno potopljeno)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Goveđa supa s povrćem	20-25 min	1
Goveđi bujon (zavisno od količine mesa)	35-40 min (zavisno od količine mesa)	1
Kokošji paprikaš	25-30 min (zavisno od veličine i starosti)	1
Supa s testeninom	3-5 min	1
Supa od paradajza	8-10 min	1
Supa s crnim lukom	2-3 min	1
Riblja čorba	8-10 min	1

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Meso		
Svinjske kolenice	30-40 min	2
Ovčetine	15 min	2
Teleća šnicla	6 min	2
Zečetina	15-20 min	2
Pečena govedina	20-25 min	2
Pečena šunka	20-25 min	2
Kuvana šunka	30-35 min	2
Svinjsko pečenje	25-30 min	2
Goveđi jezik, sirov ili dimljen	50-60 min	2
Krmenadla	10-12 min	2
Svinjski papci	25-30 min	2
Svinjski file	12-16 min	2
Dinstana jagnjetina	10-14 min	2
Jagnjeći but	15-20 min	2
Pečena teletina	15-20 min	2
Dinstana teletina	15-20 min	2
Teleća jetra	6-10 min	2
Teleći jezik	20-25 min	2

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Riba i morski plodovi		
Riblja čorba	16 min	2
Školjke	2-4 min	2
Tunjevina	4-5 min	2
Lignje	6-10 min	2
Jegulja	8 min	2
Jastog	5-10 min	2
Kozice	4-6 min	2
Riba list	3-7 min	2
Bakalar	4-8 min	2
Dagnje	2-3 min	2
Oslić (smrznut)	3-6 min	2
Oslić (svež)	3-4 min	2
Grdoba	5-8 min	2
Pastrmka	4-7 min	2
Losos	5-8 min	2

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Perad i sitna divljač		
Prepelica	10-15 min	2
Divlji zec	20-25 min	2
Fazan	10-15 min	2
Kunić	25-28 min	2
Pačetina	20-25 min	2
Ćuretina	20-25 min	2
Jarebica	14-18 min	2
Golub	12-15 min	2
Piletina (zavisno od veličine i težine)	20-25 min	2

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Povrće		
Karfiol	4-6 min	1
Karfiol, ceo	6-8 min	1
Endivija	6-8 min	1
Šargarepe	5-7 min	1
Krompiri, s ljuskom	10-15 min	1
Krompiri, oljušteni	6-8 min	1
Repa	4-6 min	1
Šargarepe, iseckane	6 min	1
Paprike	6-8 min	1
Gljive	6-8 min	1
Prokelj	4-6 min	1
Cvekla	15-25 min	1
Crveni kupus, zeleni kupus, kelj	8-10 min	1
Crni koren	5-6 min	1
Celer	15-25 min	1
Špargla	7-8 min	1
Paradajz	2-3 min	1
Artišoke	5-8 min	1
Bundeve	7-9 min	1
Luk	5-7 min	1
Spanać	3-5 min	1
Mlad luk	3-5 min	1

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Mahunarke		
Pasulj (prethodno potopljen)	15-20 min	1
Grašak (nije potapan)	20-25 min	1
Grašak (prethodno potopljen)	10-15 min	1
Grašak, zeleni (prethodno potopljen)	20-25 min	1
Sočivo (nije potapan)	15-20 min	1
Sočivo (prethodno potopljeno)	8-10 min	1
Bob	5-8 min	1
Leblebije	20-27 min	1

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Voće		
Kajsije	1-4 min	1
Višnje	1-2 min	1
Suve šljive	1-3 min	1
Jabuke	2-5 min	1
Breskve	2-5 min	1
Narandže	4-7 min	1
Kruške	4-6 min	1

Hrana	Vreme kuvanja	Način kuvanja
Ostale namirnice		
Pirinač	15-20 min	1
Testenina	4-6 min	1

Tabela s časi kuhanja

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Juhe		
Fižolova juha (namočen fižol)	15–20 min	1
Grahova juha (suh grah)	20–25 min	1
grahova juha (namočen grah)	10–15 min	1
Zelenjavna juha	4–8 min	1
Luščen ječmen	18–20 min	1
Zdrob	3–5 min	1
Golaž	15–20 min	1
Ovsena kaša	3–4 min	1
Krompirjeva juha	5–6 min	1
Kostna juha	20–25 min	1
Leča (suha)	15–20 min	1
Leča (namočena)	8–10 min	1
Mineštra	6–8 min	1
Goveja juha z zelenjavo	20–25 min	1
Čista goveja juha (glede na količino mesa)	35–40 min (glede na količino mesa)	1
Kokošja juha	25–30 min (glede na velikost in starost)	1
Juha z rezanci	3–5 min	1
Paradižnikova juha	8–10 min	1
Čebulna juha	2–3 min	1
Ribja juha	8–10 min	1

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Meso		
Svinjska krača	30–40 min	2
Ovčetina	15 min	2
Telečji zrezek	6 min	2
Zajec	15–20 min	2
Goveja pečenka	20–25 min	2
Pečena šunka	20–25 min	2
Kuhana šunka	30–35 min	2
Svinjska pečenka	25–30 min	2
Goveji jezik, svež ali prekajen	50–60 min	2
Svinjski kotlet	10–12 min	2
Svinjski parklji	25–30 min	2
Svinjski kare	12–16 min	2
Dušena jagnjetina	10–14 min	2
Jagnječje stegno	15–20 min	2
Telečja pečenka	15–20 min	2
Dušena teletina	15–20 min	2
Telečja jetra	6–10 min	2
Telečji jezik	20–25 min	2

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Ribe in morski sadeži		
Ribja juha	16 min	2
Školjke	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Lignji	6-10 min	2
Ugor	8 min	2
Jastog	5-10 min	2
Kozice	4-6 min	2
Morski list	3-7 min	2
Polenovka	4-8 min	2
Klapavice	2-3 min	2
Oslič (zamrznjen)	3-6 min	2
Oslič (svež)	3-4 min	2
Morska spaka	5-8 min	2
Postrv	4-7 min	2
Losos	5-8 min	2

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Perutnina in divjačina		
Prepelica	10-15 min	2
Divji kunec	20-25 min	2
Fazan	10-15 min	2
Poljski zajec	25-28 min	2
Raca	20-25 min	2
Puran	20-25 min	2
Jerebica	14-18 min	2
Golob	12-15 min	2
Piščanec (glede na velikost in težo)	20-25 min	2

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Zelenjava		
Cvetača	4-6 min	1
Cvetača, cela	6-8 min	1
Radič	6-8 min	1
Korenje	5-7 min	1
Krompir, neolupljen	10-15 min	1
Krompir, olupljen	6-8 min	1
Repa	4-6 min	1
Korenje, nasekljano	6 min	1
Paprika	6-8 min	1
Gobe	6-8 min	1
Brstični ohrovt	4-6 min	1
Rdeča pesa	15-25 min	1
Rdeče zelje, zeleno zelje, ohrovt	8-10 min	1
Črni koren	5-6 min	1
Zelena	15-25 min	1
Beluši	7-8 min	1
Paradižnik	2-3 min	1
Artičoka	5-8 min	1
Buča	7-9 min	1
Čebula	5-7 min	1
Špinača	3-5 min	1
Por	3-5 min	1

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Stročnice		
Fižol (namočen)	15-20 min	1
Grah (suh)	20-25 min	1
Grah (namočen)	10-15 min	1
Grah, zeleni (namočen)	20-25 min	1
Leča ((suha)	15-20 min	1
Leča (namočena)	8-10 min	1
Bob	5-8 min	1
Čičerika	20-27 min	1

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Sadje		
Μarelice	1-4 min	1
Češnjje	1-2 min	1
Slive	1-3 min	1
Jabolka	2-5 min	1
Breskve	2-5 min	1
Pomaranče	4-7 min	1
Hruške	4-6 min	1

Jedi	Čas kuhanja	Način kuhanja
Druge jedi		
Riž	15-20 min	1
Testenine	4-6 min	1

Pişirme süresi tablosu

Gıdalar	Pişirme süresi	Pişirme seviyesi
Çorbalar		
Fasulye çorbası (önceden ıslatılmış)	15-20 dk	1
Bezelye çorbası (önceden ıslatılmamış)	20-25 dk	1
Bezelye çorbası (önceden ıslatılmış)	10-15 dk	1
Sebze Çorbası	4-8 dk	1
Arpa	18-20 dk	1
İrmik	3-5 dk	1
Gulaş	15-20 dk	1
Püre	3-4 dk	1
Patates çorbası	5-6 dk	1
Kemik suyu	20-25 dk	1
Mercimek (önceden ıslatılmamış)	15-20 dk	1
Mercimek (önceden ıslatılmış)	8-10 dk	1
sebze çorbası	6-8 dk	1
Haşlama	20-25 dk	1
Et suyu (et miktarına bağlı olarak)	35-40 dk (et miktarına bağlı olarak)	1
Tavuk güveç	25-30 dk (boyutuna ve yaşına bağlı olarak)	1
Şehriye çorbası	3-5 dk	1
Domates çorbası	8-10 dk	1
Soğan çorbası	2-3 dk	1
Balık çorbası	8-10 dk	1

Gıdalar	Pişirme süresi	Pişirme seviyesi
Et		
Domuz eti	30-40 dk	2
Koyun eti	15 dk	2
Dana, şnitset	6 dk	2
Tavşan	15-20 dk	2
Rozbif	20-25 dk	2
Jambon, kızarmış	20-25 dk	2
Jambon, haşlanmış	30-35 dk	2
Domuz kızartma	25-30 dk	2
Siğir dil, taze veya füme	50-60 dk	2
Domuz pizola	10-12 dk	2
Domuz paça	25-30 dk	2
Domuz fileto	12-16 dk	2
Kuzu yahni	10-14 dk	2
Kuzu but	15-20 dk	2
Dana rosto	15-20 dk	2
Dana yahni	15-20 dk	2
Dana ciğeri	6-10 dk	2
Dana dil	20-25 dk	2

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Balık ve deniz ürünleri		
Balık çorbası	16 dk	2
Deniz tarağı	2-4 dk	2
Ton balığı	4-5 dk	2
Kalamar	6-10 dk	2
Yılan balığı	8 dk	2
Istakoz	5-10 dk	2
Karides	4-6 dk	2
Dil balığı	3-7 dk	2
Morina balığı	4-8 dk	2
Midye	2-3 dk	2
Barlam balığı (dondurulmuş)	3-6 dk	2
Barlam balığı (taze)	3-4 dk	2
Fener balığı	5-8 dk	2
Alabalık	4-7 dk	2
Somon	5-8 dk	2

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Kümes ve av hayvanları		
Bıldırcın	10-15 dk	2
Yabani tavşan	20-25 dk	2
Sülün	10-15 dk	2
Tavşan	25-28 dk	2
Ördek	20-25 dk	2
Hindi	20-25 dk	2
Keklik	14-18 dk	2
Güvercin	12-15 dk	2
Tavuk (boyut ve ağırlığına bağılı olarak)	20-25 dk	2

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Sebzeler		
Karnabahar	4-6 dk	1
Karnabahar, tüm	6-8 dk	1
Hindiba	6-8 dk	1
Havuç	5-7 dk	1
Patates, kabuklu	10-15 dk	1
Patates, soyulmuş	6-8 dk	1
Şalgam	4-6 dk	1
Havuç, doğranmış	6 dk	1
Biber	6-8 dk	1
Mantar	6-8 dk	1
Brüksel lahanası	4-6 dk	1
Pancar	15-25 dk	1
Kırmızı lahana, yeşil lahana, karalahana	8-10 dk	1
Tekesakalı çiçeği	5-6 dk	1
Kereviz	15-25 dk	1
kuşkonmaz	7-8 dk	1
Domates	2-3 dk	1
Enginar	5-8 dk	1
Kabak	7-9 dk	1
Soğan	5-7 dk	1
İspanak	3-5 dk	1
Pırasa	3-5 dk	1

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Bakliyatlar		
Fasulye (önceden ıslatılmış)	15-20 dk	1
Bezelye (önceden ıslatılmamış)	20-25 dk	1
Bezelye (önceden ıslatılmış)	10-15 dk	1
Bezelye, yeşil (önceden ıslatılmış)	20-25 dk	1
Mercimek (önceden ıslatılmamış)	15-20 dk	1
Mercimek (önceden ıslatılmış)	8-10 dk	1
Bakla	5-8 dk	1
Nohut	20-27 dk	1

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Meyve		
Kayısı	1-4 dk	1
Kiraz	1-2 dk	1
Kuru erik	1-3 dk	1
Elmalar	2-5 dk	1
Şeftali	2-5 dk	1
Portakal	4-7 dk	1
Armut	4-6 dk	1

Gıdalar	Piştirme süresi	Piştirme seviyesi
Diğer gıdalar		
Pirinç	15-20 min	1
Makarna	4-6 min	1

ตารางแสดงเวลาที่ใช้ในการปรุงอาหาร

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
ซุปลต่างๆ		
ซุปถั่ว (ถั่วเมล็ดแข็งแช่น้ำจมนิ่ม)	15-20 นาที	1
ซุปถั่ว (ถั่วฝักไม้ไตแช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ซุปถั่ว (ถั่วฝักแช่น้ำจมนิ่ม)	10-15 นาที	1
ซุปลผัก	4-8 นาที	1
ข้าวบาร์เลย์	18-20 นาที	1
แป้งเซโมลินา	3-5 นาที	1
ซุปลขันทูลาซ (Goulash)	15-20 นาที	1
ข้าวต้ม	3-4 นาที	1
ซุปลมันฝรั่ง	5-6 นาที	1
นํ้าต้มกระดูก	20-25 นาที	1
ถั่วเลนทิล (ไม้ไตแช่น้ำ)	15-20 นาที	1
ถั่วเลนทิล (แช่น้ำจมนิ่ม)	8-10 นาที	1
ซุปลมินเนสโตรเน (Minestrone)	6-8 นาที	1
ซุปลโป โอ เฟอ (Pot-au-Feu)	20-25 นาที	1
นํ้าซุปลเนื้อ Beef bouillon (ขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อ)	35-40 นาที (ขึ้นอยู่กับปริมาณเนื้อ)	1
ซุปลไก่	25-30 นาที (ขึ้นอยู่กับขนาดและความแก้อ่อน)	1
ซุปลพาสต้า	3-5 นาที	1
ซุปลมะเขือเทศ	8-10 นาที	1
ซุปลหัวหอมใหญ่	2-3 นาที	1
ซุปลปลา	8-10 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
เนื้อสัตว์		
ขาหมู	30-40 นาที	2
เนื้อแกะ (mutton)	15 นาที	2
เนื้อลูกวัวขมแบ่งทอด (Veal, schnitzel)	6 นาที	2
กระต่าย	15-20 นาที	2
เนื้อวัวอบ	20-25 นาที	2
แฮมทอด	20-25 นาที	2
แฮมต้ม	30-35 นาที	2
หมูอบ	25-30 นาที	2
สันวัว (สดหรือรมควัน)	50-60 นาที	2
พอร์คชอป	10-12 นาที	2
คากี	25-30 นาที	2
พอร์คลอยน์	12-16 นาที	2
สเต็ก	10-14 นาที	2
ขาแกะ	15-20 นาที	2
เนื้อลูกวัวอบ	15-20 นาที	2
สเต็กเนื้อลูกวัว	15-20 นาที	2
ต้นลูกวัว	6-10 นาที	2
สันลูกวัว	20-25 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
ปลาและอาหารทะเล		
ซูปลลา	16 นาที	2
หอยลาย	2-4 นาที	2
ทูน่า	4-5 นาที	2
ปลาหมึก	6-10 นาที	2
ปลาไหลทะเล	8 นาที	2
กุ้งล็อบสเตอร์	5-10 นาที	2
กุ้งทะเล	4-6 นาที	2
ปลาลิ้นหมา	3-7 นาที	2
ปลาค็อด	4-8 นาที	2
หอยแมลงภู่	2-3 นาที	2
ปลาแฮกแซ่แข็ง	3-6 นาที	2
ปลาแฮกสด	3-4 นาที	2
ปลาแองเกลอ	5-8 นาที	2
ปลาเทราต์	4-7 นาที	2
ปลาแซลมอน	5-8 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหมตที่ใช้
สัตว์ปีกและสัตว์ป่า		
นกกระทา (quail)	10-15 นาที	2
กระต่ายป่า (wild rabbit)	20-25 นาที	2
ไก่ฟ้า	10-15 นาที	2
กระต่ายป่า (hare)	25-28 นาที	2
เมียด	20-25 นาที	2
ไก่งวง	20-25 นาที	2
นกกระทา (partridge)	14-18 นาที	2
นกพิราบ	12-15 นาที	2
ไก่ (ตามขนาดและน้ำหนัก)	20-25 นาที	2

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
ผัก		
กะหล่ำดอก	4-6 นาที	1
กะหล่ำดอก (ทั้งดอก)	6-8 นาที	1
เอนไดร์ (endive)	6-8 นาที	1
แครอท	5-7 นาที	1
มันฝรั่งทั้งเปลือก	10-15 นาที	1
มันฝรั่งลอกเปลือก	6-8 นาที	1
เทอร์นิพ	4-6 นาที	1
แครอทสับ	6 นาที	1
พริกไทย	6-8 นาที	1
เห็ด	6-8 นาที	1
กะหล่ำดาว	4-6 นาที	1
บีทรูท	15-25 นาที	1
กะหล่ำม่วง กะหล่ำปลี กะหล่ำปลีใบย่น	8-10 นาที	1
Black salsify	5-6 นาที	1
เซเลอรี	15-25 นาที	1
หน่อไม้ฝรั่ง	7-8 นาที	1
มะเขือเทศ	2-3 นาที	1
อาร์ติโชค	5-8 นาที	1
ฟักทอง	7-9 นาที	1
หัวหอมใหญ่	5-7 นาที	1
ผักโขม	3-5 นาที	1
ต้นกระเทียม	3-5 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
ถั่ว		
ถั่วเมล็ดแข็ง (แช่น้ำจมนิ่ม)	15-20 นาที	1
ถั่วฝัก (ไม่ได้แช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ถั่วฝัก (แช่น้ำจมนิ่ม)	10-15 นาที	1
ถั่วหวาน (ไม่ได้แช่น้ำ)	20-25 นาที	1
ถั่วเลนทิล (ไม่ได้แช่น้ำ)	15-20 นาที	1
ถั่วเลนทิล (แช่น้ำจมนิ่ม)	8-10 นาที	1
ถั่วปากอ้า	5-8 นาที	1
ถั่วลูกไก่	20-27 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
ผลไม้		
แอปเปิ้ลคอด	1-4 นาที	1
เชอร์รี่	1-2 นาที	1
พรุณ	1-3 นาที	1
แอปเปิ้ล	2-5 นาที	1
พีช	2-5 นาที	1
ส้ม	4-7 นาที	1
แพร์	4-6 นาที	1

อาหาร	เวลาปรุง	โหมดที่ใช้
อาหารประเภทแป้ง		
ข้าว	15-20 นาที	1
พาสต้า	4-6 นาที	1

