

Stek riktig med margarin

F

190°



>180 °C: Over denne temperaturen er det lett å svi maten. Vask stekepannen og start på nytt.

180°



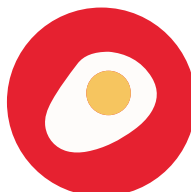
180 °C: Margارين er mørkebrun i stekepannen. Så varmt skal det være for å få skikkelig stekeskorpe på biffen.

160°



160–170 °C: Margارين begynner å bli lysebrun i stekepannen. Nå kan du steke det meste: Fisk, kylling, pølser, koteletter, pannekaker eller grønnsaker

140°



140 °C: Vannet er kokt bort og margارين er rolig og lysegul i stekepannen. Nå kan du steke speilegg og omelett

100°



100 °C: Margارين skummer – det er vannet som koker og fordamper

Ca. 30 °C: Margارين begynner å smelte i stekepannen