

Masto Hereford

Bereidingstijd

Gert-Jan & Corine
Lemselsestraat 7, 7595 ML Weerselo
Tel: 06 – 20905013 / 06 – 23662624
Email: MastoHereford@hetnet.nl



Openingstijden:

Woensdag: 17,00 – 19,00 uur
Zaterdag: 10,00 – 17,00 uur

Vleessoort

Bereidingstijd

Bieflap	bakken	10 – 12 min
Biefstuk	bakken	5 – 7 min
Braadvlees lapjes	braden	30 min
stuk	braden	90 – 120 min
Entrecote / Ribeye	bakken	5-7 min
	braden	16-20 min
Gehakt	bakken	10-15 min
Haas Biefstuk	bakken	3-5 min
Hachee	stoven	90 – 120 min
Hamburger	bakken	7 min
Poulet	trekken	150 – 180 min
Riblap	stoven	120 min
Rollade per 500 gram	braden	25 – 35 min
Rosbief	braden	20 – 24 min
Runder vinken	braden	15 – 20 min
Schnitzel	bakken	4 – 5 min
Schenkel	trekken	150 – 180 min
Sucade	stoven	120 – 150 min
Verse Worst	braden	15 min

Omdat vlees een zeer veelzijdig product is, is nooit op de minuut aan te geven hoelang u het vlees moet bakken, braden of stoven.
Het is ook een kwestie van gevoel.

Vleespakketten van 5 kilo op voorraad, voor 10 kilo bel even voor de zekerheid!

www.MastoHereford.nl