

VLAMBRAAIER LOGBOEK

GELEENTHEID					
Geleentheid					No
Datum			Braaier		
VOORBEREIDING					
Vleis soort	Bees	Skaap	Vark	Vis	Hoender
Snit	Fillet	Sirloin	Rump	Wors	
Lengte		Dikte		Breedte	
Gewig		Ryp	<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Nee	
Voorbereiding: Soos per aanbeveling		<input type="checkbox"/>			
Speserye : Geen soos per aanbeveling.					
HOUT EN VUUR					
Tipe Hout	Rooikrans		Kameeldoring	Namibia Hout	
Wingerd hout	Onbekend		(Spesifiseer)		
Dikte (gesplit)		Lengte		Stukke	
Droogheid	Nat	Klam	Droog	Blits	
Opmerkings					
VLAMBRAAI					
Turbines in gebruik (%)	Fan 1			Fan2	
Minute in vlamme				Opmerkings	
AFKOEL PERIODE					
Aantal minute laat rus (minimum 10min aanbeveel, bedek vleis met aluminium folie om hitte binne te hou					
Opmerkings :					
RESULTATE					
Rare	Rare/Med	Med	Med/Well	Well	
Buite om gebrand	Ja	Nee	Gedeeltelik	OK	
Te koud		Te warm		Net reg	
Sag		Sappig		Smaak	
Speserye en sous vir bediening gebruik:					
Na sny weer op kole geplaas vir verdere gaarmaak :					
Opmerkings:					
AANPASSINGS VIR VOLGENDE KEER					