

Tid og temperatur på kald og varmrøyking. OBS! Tabellen er i Fahrenheit

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|---|---------------------|----------------------|-----------------------|
| Okse og Hjortevilt | | | |
| Brisket (Thin Sliced) 4 til 6 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 185° F |
| Brisket (Thick Sliced) 4 til 6 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 195° F |
| Brisket (Pulled) 4 til 6 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 205° F |
| Bottom Round (inject with marinate - bacon wrapped) | 200° F til 225° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 185° F til 205° F |
| Chuck Roast (Sliced Rare) | 225° F til 250° F | 1 time Pr/0,5 kg | 125° F |
| Chuck Roast (Sliced Medium) | 225° F til 250° F | 1.25 timer Pr/0,5 kg | 155° F |
| Chuck Roast (Sliced Well Done) | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 185° F |
| Chuck Roast (Pulled) | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 195° F |
| Filet Mignon | Kaldrøykes, så 350° | Til Stekt | Til Stekt |
| Røykte Hamburgere | 225° F til 250° F | 30 til 40 minutter | Til Stekt |
| Biffstrimler | 140° F | 3 til 4 timer | Til Stekt |
| Biffstrimler (Hamburger) | 140° F | 3 til 4 timer | Til Stekt |
| Benfri Prime Rib | 225° F til 250° F | 12 min/0,5 kg | Til Stekt |
| Prime Rib Rare | 225° F til 250° F | 10 min/0,5 kg | 125° F for Rå |
| Prime Rib Medium | 225° F til 250° F | 15 min/0,5 kg | 135° F for Medium |
| Prime Rib Well Done | 225° F til 250° F | 20 min/0,5 kg | 145° F for Godt stekt |
| Entrecote steik | 225° F til 250° F | 8 timer | Til Stekt |
| Steamship Round (18 kg.) | 190° F | 12 til 14 timer | Medium til Rå |
| Whole Ribeye Loin Rare | 225° F til 250° F | 20 min/0,5 kg | 125° F for Rå |
| Whole Ribeye Loin Medium Whole | 225° F til 250° F | 25 min/0,5 kg | 135° F for Medium |
| Ribeye Loin Well Done | 225° F til 250° F | 30 min/0,5 kg | 145° F for Godt stekt |
| Oksesteik | 225° F til 250° F | 30 min/0,5 kg | 145° F for Godt stekt |

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|--|-------------------|-----------------|-------------------|
| Mer Okse | | | |
| Beef Short Ribs | 225° F til 250° | 5 timer | Løsner fra beinet |
| Beef Finger Fibs | F225° F til 250° | 4 til 6 timer | 185° - 200°F |
| Beef Tenderloin 3 til 4 lbs. Rare | F 225° F til 250° | 1 til 2 timer | 120° - 125°F |
| Beef Tenderloin 3 til 4 lbs. Medium Rare | F 225° F til 250° | 2.5 til 3 timer | 130° F - 140° F |
| Beef Tenderloin 3 til 4 lbs. Medium Beef | F 225° F til 250° | 3 til 3.5 timer | 150° F |
| Tenderloin 3 til 4 lbs. Well Done Beef | F 225° F til 250° | 3.5 til 4 timer | 160° F |
| Tri-Tip. Rare | F 225° F til 250° | 1 til 2 timer | 120° - 125°F |
| Beef Tri-Tip. Medium Rare | F 225° F til 250° | 2 til 3 timer | 130° F - 140° F |
| Beef Tri-Tip. . Medium | F 225° F til 250° | 3 til 3.5 timer | 150° F |
| Beef Tri-Tip. . Well Done | F 225° F til 250° | 3.5 til 4 timer | 160° F |
| Kjøttpudding | F 250° -300° F | 3 timer | 160° F |
| Hjemmelagde pølser | 165° F | 3.5 til 4 timer | 150° F - 155° F |
| Kylling | | | |
| Kylling Breast 5 til 8 oz. | 275° F til 350° | 1 til 2 timer | 170° F |
| Kylling Livers (Bacon Wrapped) | Ø75° F til 350° F | 1 til 2 timer | Sprø Bacon |
| Kylling (Quarters) | 275° F til 350° F | 1 til 2 timer | 170° F |
| Kylling (Thighs) | 275° F til 350° F | 1.5 timer | 170° F |
| Kylling (Whole) 2.5 til 3 lbs. | 275° F til 350° F | 2 til 2.5 timer | 170° F |
| Kylling (Whole) 3.5 til 4.5 lbs. | 275° F til 350° F | 2 til 3 timer | 170° F |
| Kylling (Wings) | 275° F til 350° F | 1.25 timer | 170° F |
| Cornish Game Hens | 275° F til 350° F | 2 til 3 timer | 170°F |
| Kalkun | | | |
| Kalkun (Bryst/Lår) | 275° F til 350° F | 2 til 3 timer | 170° F |
| Kalkun (Hel) 5 -6 kg. | 275° F til 350° F | 2.5 til 3 timer | 170° F |

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|--|-------------------|---------------------|-------------------|
| Lam | | | |
| Lam(Lår) 3 - 4 kg. Rå | 225° F til 250° F | 4 til 8 timer | 135° F |
| Lam(Lår) 3 - 4 kg. Medium Rå | 225° F til 250° F | 4 til 8 timer | 140° F - 150° F |
| Lam(Lår) 3 - 4 kg. Medium | 225° F til 250° F | 4 til 8 timer | 160° F |
| Lam(Lår) 3 - 4 kg. Stekt | 225° F til 250° F | 4 til 8 timer | 165° F eller mer |
| Lamme Skanker | 225° F til 250° F | 4 timer | Til Mør |
| Svin | | | |
| Belly Bacon | less than 100° F | 6 timer | 140° F |
| Buckboard Bacon | 200° F | 4 til 6 timer | 140° F |
| Skinke Bacon | less than 100° F | 6 timer | 140° F |
| Canadisk Bacon (fra liten indrefilet) | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 140° F |
| Canadisk Bacon (fra stor indrefilet) | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 140° F |
| Pig Candy (Candied Bacon) | 225°-250° F | 30-45 minutter | Stekt |
| Svine steik (Skivet) 3 til 4 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 170° F |
| Svine steik (Pulled) 3 til 4 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 190F - 200° F |
| Svine koteletter | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 160° F |
| Skinkestek (Med Bein) | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 160° F |
| Svine Crown Roast 4 til 5 kg. | 225° F til 250° F | 1.5 timer Pr/0,5 kg | 155° F - 165° F |
| Fattys (Jimmy Dean Svine Sausage) | 225°-250° F | 2.5 til 3 timer | 170° F |
| Svine Loin 4 til 5 kg. | 225° F til 250° F | 4 til 6 timer | 160° F |
| Svine Pølser 1.5 til 2.5 inch | 225° F til 250° F | 1 til 3 timer | 165° F |
| Ribbe 1.5 til 2.5 lbs. | 225° F til 250° F | 5 timer | Løsner fra beinet |
| Ribs (Spare ribs) 2.5 - 3 lbs. | 225° F til 250° F | 5 til 7 timer | Løsner fra beinet |
| Svine skulder (Bog) (Sliced) 6 til 10 lbs. | 225° F til 250° F | 5 til 8 timer | 175° F |

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|--------------------------------------|----------------------------|------------------------|------------------------|
| Mer Svin | | | |
| Svine Bog (Pulled Pork) 6 til 10 kg. | 225° F til 250° F | 8 til 12 timer | 205° F |
| Svine Indrefilet 0,6 til 1 kg. | 225° F til 250° F | 2.5 til 3 timer | 160° F |
| Hel gris til 75 kg. | 225° F til 250° F | 16 til 18 timer | 205° F |
| Annet Kjøtt | | | |
| Hel And 1,5 til 2,5 kg. | 225° F til 250° F | 3 til 4 timer | 170° F |
| Froske Lår | 225°-250° F | 3 til 4 timer | Løsner fra beinet |
| Geit | 185° F | 8 timer | 2 timer ved 150°F |
| Hel Gås og Fasan | 225° F til 250° | 30 min/0,5 kg | 170° F |
| Hare/kanin 1,5 kg | 200° F | 2.5 til 3 timer | 170° F |
| Veal Chops | 200° F | 3.5 til 4 timer | 160° F |
| Hjort Steik | 200° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | 160° F |
| Hjort Indrefilet | 200° F til 225° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | 160° F |
| | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | 160° F |
| Fisk | | | |
| Catfish | 225° F til 250° F | 2 til 3 timer | Må sjekkes |
| Fisk (Whole) 2 til 3 kg. | 225°-240° F | 3.5 til 4 timer | Til kjøttet skiver seg |
| Fisk (Fillets) 4 til 6 oz. | 225°-240° F | 1.5 til 2 timer | Til kjøttet skiver seg |
| Fisk (Hot Smoking) | 90°F for 2 hrs. then 150°F | 2 til 3 timer | Til kjøttet skiver seg |
| Fisk (Cold Smoking) | 80-90°F for 1-5 days | 1-5 dager | Må sjekkes |
| Fisk Jerky | 140° F | 3 til 4 timer | Må sjekkes |
| Lox | 70-80°F | 1-3 dager | Må sjekkes |
| Laks (Kald Røkt) | 70-80°F | 24 timer | Må sjekkes |
| Laks (Varm Røkte) | 200° - 225° F | 3 til 4 timer | Til fett mørkner |

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|--------------------------------|-------------------|------------------------|------------------|
| Skalldyr | | | |
| Krabbe (Kokt) | 200° - 225° F | 15 min/0,5 kg | Må sjekkes |
| Hummer (Kokt) | 200° - 225° F | 15 min/0,5 kg | Må sjekkes |
| Kamskjell | 190° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | Må sjekkes |
| Reker (Kokt) | 200° - 225° F | 15 min/0,5 kg | Må sjekkes |
| Grønnsaker | | | |
| ABTs (Stuffed Jalapenos) | 225° F til 250° F | 1.5 til 2 timer | Må sjekkes |
| Røykte Artichoke Hearts | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | Til myk |
| Røykte Baked Beans | 225° F | 2 - 2.5 timer | Må sjekkes |
| Butternut Squash | 225° F til 250° F | 2 timer | Til myk |
| Maiskolbe | 225° F | 1.5 - 2 timer | Må sjekkes |
| Corn Relish | 225° F | 30-45 minutter | Må sjekkes |
| Hel kål | 225° F | 2.5 - 3 timer | Må sjekkes |
| Skivet Kål | 225° F | 2.25 - 2.5 timer | Må sjekkes |
| Candied Carrots (Precooked) | 225° F | 30-45 minutter | Må sjekkes |
| Candied Søt Poteter (Kokte) | 225° F | 30-45 minutter | Må sjekkes |
| Auberginer (Skivet) | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer/0,5 kg | Til myk |
| Hvitløks fedd | 225° F | 1.5 timer | Til myk |
| Røykte Grønne Bønner | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer | Til myk |
| Røykte Champinjong | 225° F | 30-45 minutter | Må sjekkes |
| Røykte Potebello Champinjonger | 225° F | 1.5 - 2 timer | |
| Røykte Fylgte Champinjonger | 225° F | 1 til 1.5 timer | |
| Røykte Rødløk | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer | |
| Røykte Poteter | 225° F | 2 - 2.5 timer | |

| Til Røyking | Røyke Temp. | Ca. Røyke tid | Kjøtt temperatur |
|--------------------------------------|-------------------|--------------------|------------------|
| Grønnsaker | | | |
| Røykte Søt Poteter | 225° F | 2 - 2.5 timer | Smakes til |
| Røykte Squash | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer | til mør |
| Røykte Tomater | 225°F til 240° F | 1 time | til mør |
| Røykte Løk | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer | til mør |
| Røykte Zucchini | 225° F til 250° F | 1 til 1.5 timer | til mør |
| Frukt & Nøtter | | | |
| Avocado (For Sauser og Dip) Bananer | 225° F | 30 til 60 minutter | Til myk |
| Fruit Flambe | 200° F | 1 time | Gylden farve |
| Gresskar (Biter til Pai) | 200° F | 35 til 40 minutter | Smakes til |
| Røykte Hasseløtter, casew, peanøtter | 200° F | 60 til 90 minutter | Til myk |
| Røykte Pecannøtter | 225°-240° F | 3 til 4 timer | Smakes til |
| | 125° F | 3 til 4 timer | Smakes til |
| Annet | | | |
| Ost | Under 100° F | 30 til 45 minutter | Smakes til |
| Crisp-X Mix with Nuts (Chex Mix) | 225° F | 3 timer | Tørr |
| Røkt Pasta (Kald al dente) | 160° F | 30 til 45 minutter | Smakes til |
| Røykte Fatty Stuffed Crescent Rolls | 275° F | 1.5 til 2 timer | Sprø |
| Røkt Frukt kake (Cobbler) | 350° F | 30 til 45 minutter | Sprø |
| Chocolate Ganache Frosting | 185° F | 30 til 60 minutter | Smakes til |