

Kip/kalkoen	Gewicht	Bereidingstechniek	Bereidingstijd	Opmerkingen
Boomstammetje	100 g	Zachtjes bakken	15 min.	
Bourgondische kipfilet	200 g	Zachtjes bakken	16 min.	
Cordon bleu	200 g	zachtjes bakken	12 tot 14 min.	
Drumstick	80-90 g	bakken/braden/stoven	30 min.	Stoven 40 min.
Filet enkel	150 g	Op laag vuur bakken	12 min.	Roerbakken/reepjes 6 min.
Hele Kip	900 g	Bakken en braden	60 min.	Grill 70 min. 150 °C
Gegrilde kippenpoot	200 g	Oven op 150 °C	18 min.	Of 1 ½ min. in de magnetron
Gerookte kipfilet	300 g	Is reeds gegaard		Kant-en-klaar voor gebruik
Hele kalkoen	3 kg	In de oven op 150 °C	60 min per kilo	
Hele kip	+1200 g	Bakken en braden	75-90 min.	Oven 150 °C 95 min.
Kalkoen dijen/drumsticks		Stoven	90 min	
Kip in braadzak	1200 g	Oven op 175 °C	80 min.	Laatste 15 min. zak open maken
Kippeling	100 g	Oven op 150 °C	14 min.	Of in de pan 2 x 4 min.
Krokant schnitzel	120 g	Zachtjes bakken	12 min.	Of 6 min. frituren op 180 °C
Lever	per 100 g	Bakken	15 min.	Stoven 15 min.
Loempia	180 g	Oven op 180 °C	15 min.	Of 8 min. frituren op 180 °C
Poten	220 g	Bakken/braden/stoven	50 min.	Stoven 70 min.
Rollade mini	300 g	Bakken/braden/stoven	35 min.	Stoven 40 min.
Rollade	1200 g	Braden	70 min.	Oven 80 min. op 150 °C
Saté	50 g	Bakken	6 min.	Of 6 min grillen/bbq
Shaslick	100 g	Bakken	10 min.	Of 10 min. grillen/bbq
Schnitzel	160 g	Bakken	10-12 min.	
Vleugels				