

IKEA 365+



Design and Quality
IKEA of Sweden

ENGLISH **4**

תירבע **7**

Table of cooking times

Food	Cooking time	Cooking level
Soups		
Bean soup (pre-soaked)	15-20 min	1
Pea soup (not pre-soaked)	20-25 min	1
Pea soup (pre-soaked)	10-15 min	1
Vegetable soup	4-8 min	1
Pearl barley	18-20 min	1
Semolina	3-5 min	1
Goulash	15-20 min	1
Porridge	3-4 min	1
Potato soup	5-6 min	1
Bone broth	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Minestrone	6-8 min	1
Pot-au-Feu	20-25 min	1
Beef bouillon (depending on quantity of meat)	35-40 min (depending of quantity of meat)	1
Stewing hen	25-30 min (depending on size and age)	1
Pasta soup	3-5 min	1
Tomato soup	8-10 min	1
Onion soup	2-3 min	1
Fish soup	8-10 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Meat		
Knuckle of pork	30-40 min	2
Mutton	15 min	2
Veal, schnitzel	6 min	2
Rabbit	15-20 min	2
Roast beef	20-25 min	2
Ham, fried	20-25 min	2
Ham, boiled	30-35 min	2
Roast pork	25-30 min	2
Ox tongue, fresh or smoked	50-60 min	2
Pork chop	10-12 min	2
Pig's trotters	25-30 min	2
Pork loin	12-16 min	2
Stewed lamb	10-14 min	2
Leg of lamb	15-20 min	2
Roast veal	15-20 min	2
Stewed veal	15-20 min	2
Veal liver	6-10 min	2
Veal tongue	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Fish and seafood		
Fishsoup	16 min	2
Clams	2-4 min	2
Tuna	4-5 min	2
Squid	6-10 min	2
Conger	8 min	2
Lobster	5-10 min	2
Prawns	4-6 min	2
Sole	3-7 min	2
Codfish	4-8 min	2
Mussels	2-3 min	2
Hake (frozen)	3-6 min	2
Hake (fresh)	3-4 min	2
Angler fish	5-8 min	2
Trout	4-7 min	2
Salmon	5-8 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Poultry and game		
Quail	10-15 min	2
Wild rabbit	20-25 min	2
Pheasant	10-15 min	2
Hare	25-28 min	2
Duck	20-25 min	2
Turkey	20-25 min	2
Partridge	14-18 min	2
Pigeon	12-15 min	2
Chicken (depending on size and weight)	20-25 min	2

Food	Cooking time	Cooking level
Vegetables		
Cauliflower	4-6 min	1
Cauliflower, whole	6-8 min	1
Endive	6-8 min	1
Carrots	5-7 min	1
Potatoes, in skins	10-15 min	1
Potatoes, peeled	6-8 min	1
Turnip	4-6 min	1
Carrots, chopped	6 min	1
Peppers	6-8 min	1
Mushrooms	6-8 min	1
Brussel sprouts	4-6 min	1
Beetroot	15-25 min	1
Red cabbage, green cabbage, savoy cabbage	8-10 min	1
Black salsify	5-6 min	1
Celery	15-25 min	1
Asparagus	7-8 min	1
Tomatoes	2-3 min	1
Artichokes	5-8 min	1
Pumpkin	7-9 min	1
Onion	5-7 min	1
Spinach	3-5 min	1
Leek	3-5 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Pulses		
Beans (pre-soaked)	15-20 min	1
Peas (not pre-soaked)	20-25 min	1
Peas (pre-soaked)	10-15 min	1
Peas, green (pre-soaked)	20-25 min	1
Lentils (not pre-soaked)	15-20 min	1
Lentils (pre-soaked)	8-10 min	1
Broad beans	5-8 min	1
Chickpeas	20-27 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Fruit		
Apricots	1-4 min	1
Cherries	1-2 min	1
Prunes	1-3 min	1
Apples	2-5 min	1
Peaches	2-5 min	1
Oranges	4-7 min	1
Pears	4-6 min	1

Food	Cooking time	Cooking level
Food other		
Rice	15-20 min	1
Pasta	4-6 min	1

טבלת זמני בישול

אוכל	זמן בישול	דרגת הבישול
מרקים		
מרק שעועית (מושרית)	15-20 דקות	1
מרק אפונה (לא מושרית)	20-25 דקות	1
מרק אפונה (מושרית)	10-15 דקות	1
מרק ירקות	4-8 דקות	1
גריסי-פנינה	18-20 דקות	1
סולת	3-5 דקות	1
גולש	15-20 דקות	1
דייסה	3-4 דקות	1
מרק תפוחי אדמה	5-6 דקות	1
מרק מעצמות	20-25 דקות	1
עדשים (לא מושרית)	15-20 דקות	1
עדשים (מושרית)	8-10 דקות	1
מינסטרונה	6-8 דקות	1
תבשיל צרפתי של בשר בקר מבושל עם ירקות	20-25 דקות	1
מרק בקר צח (תלוי בכמות הבשר)	35-40 דקות (תלוי בסוג הבשר)	1
תבשיל עוף	25-30 דקות (תלוי בכמות הבשר וגילו)	1
מרק אטריות	3-5 דקות	1
מרק עגבניות	8-10 דקות	1
מרק בצל	2-3 דקות	1
מרק דגים	8-10 דקות	1

אוכל	זמן בישול	דרגת הבישול
בשר		
חוליות	30-40 דקות	2
בשר כבש	15 דקות	2
שניצל עגל	6 דקות	2
ארנב	15-20 דקות	2
רוסטביף	20-25 דקות	2
ירך, מטוגן	20-25 דקות	2
ירך, מבושל	30-35 דקות	2
בשר צלוי	25-30 דקות	2
לשון שור, טרי או מעושן	50-60 דקות	2
נתח-בשר	10-12 דקות	2
רגל	25-30 דקות	2
בשר-מותן	12-16 דקות	2
טלה מבושל	10-14 דקות	2
רגלי טלה	15-20 דקות	2
עגל צלוי	15-20 דקות	2
עגל מבושל	15-20 דקות	2
כבד עגל	6-10 דקות	2
לשון עגל	20-25 דקות	2

אוכל	זמן בישול	דרגת הבישול
דגים ופירות ים		

אוכל	זמן בישול	דרגת הבישול
מרק דגים	16 דקות	2
צדפות	2-4 דקות	2
טונה	4-5 דקות	2
קלמארי	6-10 דקות	2
דג נחש	8 דקות	2
לובסטר	5-10 דקות	2
סרטנים	4-6 דקות	2
דג סול	3-7 דקות	2
בקלה	4-8 דקות	2
מידיות	2-3 דקות	2
בקלה (קפוא)	3-6 דקות	2
בקלה (טרי)	3-4 דקות	2
שד הים	5-8 דקות	2
דג טרוטה	4-7 דקות	2
סלמון	5-8 דקות	2

אוכל	זמן בישול	דרגת הבישול
עופות וחיות בר		
שליי	10-15 דקות	2
ארנב בר	20-25 דקות	2
פסיון	10-15 דקות	2
ארנבת	25-28 דקות	2
ברוז	20-25 דקות	2
תרנגול-הודו	20-25 דקות	2
חוגלה	14-18 דקות	2
יונה	12-15 דקות	2
תרנגולת (תלוי בגודל ומשקל)	20-25 דקות	2

אוכל		זמן בישול	דרגת הבישול
ירקות			
כרובית	כרובית, שלמה	4-6 דקות	1
		6-8 דקות	1
עולש	גזר	6-8 דקות	1
		5-7 דקות	1
תפוח אדמה, עם קליפה	תפוח אדמה, מקולף	10-15 דקות	1
		6-8 דקות	1
לפת	גזר, קצוץ	4-6 דקות	1
		6 דקות	1
פילפלים	פטריות	6-8 דקות	1
		6-8 דקות	1
כרוב ניצנים	סלק	4-6 דקות	1
		15-25 דקות	1
כרוב אדום, כרוב, כרוב סבוי	שורש שחור	8-10 דקות	1
		5-6 דקות	1
סלרי	אספרגוס	15-25 דקות	1
		7-8 דקות	1
עגבניות	ארטישוקים	2-3 דקות	1
		5-8 דקות	1
דלעת	בצל	7-9 דקות	1
		5-7 דקות	1
תרד	כרישה	3-5 דקות	1
		3-5 דקות	1

אוכל		זמן בישול	דרגת הבישול
קטניות			
שעועית (מושרית)	אפונה (לא מושרית)	15-20 דקות	1
		20-25 דקות	1
אפונה (מושרית)	אפונה ירוקה (מושרית)	10-15 דקות	1
		20-25 דקות	1
עדשים (לא מושרות)	עדשים (מושרות)	15-20 דקות	1
		8-10 דקות	1
פול	חומוס	5-8 דקות	1
		20-27 דקות	1

אוכל		זמן בישול	דרגת הבישול
פירות			
משמש	דובדבנים	1-4 דקות	1
		1-2 דקות	1
שזיפים מיובשים	תפוחים	1-3 דקות	1
		2-5 דקות	1
אפרסקים	תפוזים	2-5 דקות	1
		4-7 דקות	1
אגסים		4-6 דקות	1

אוכל		זמן בישול	דרגת הבישול
אוכל אחר			
אורז	פסטה	15-20 דקות	1
		4-6 דקות	1

