

Température de cuisson des viandes selon Caroline

À programmer sur le thermomètre (donc 3°C de moins que la cuisson finale)

Cuisson de l'agneau:



Carré	58°C
Saignant	60 °C
Rosé	65 °C
À point	68 °C
Bien cuit	74°C
Haché	71 °C

Cuisson du porc :



Filet	66 °C	Rosé
Rôtis et côtelettes	70 °C	Rosé
Saucisses fraîches	71 °C	
Jambon à cuire	77 °C	Bien cuit

Cuisson du bœuf et veau:



bleu	50 à 52°C
Saignant	58 °C
À point	63 °C
Bien cuit	70°C
Haché	71°C

Cuisson des gibiers:

D'élevage : cerf, sanglier, lapin, etc.	68 °C
Sauvage : lièvre, caribou, etc	74 °C
Magret de canard	60 °C
Foie gras mi-cuit	40 à 50 °C

Le jus est clair et les cuisses se détachent facilement



Cuisson des volailles:

Entières : poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, etc.	82 °C	Le jus est clair et les cuisses se détachent facilement
Pièces : poitrines, cuisses et ailes	82 °C	
Hachées	74 °C	

Cuisson des poissons :

Entier et tranché	63 °C	La couleur est uniforme et opaque. La chair se défait facilement.
Émincé	68 °C	



2448 Rue des Roitelets, Chicoutimi, QC

(418) 549-4747 poste 4

www.lefruitdemapassion.com

Plus que du savoir... de la passion!!!