

# Kerntemperatuur

## LAMSVLEES

SOORT	RESULTAAT	TEMPERATUUR	KLEURINDICATIE
Rollades, Braadstuk, Schouder, Nek, Steaks, Haas, Racks, Roasts	Rare / Saignant	50-52°	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	Medium rare	55-58°	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	Medium / à point	60-63°	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	Medium well	65-67°	Kern is grijs
	Well done / Bien cuit	70°	Gelijkmatig grijs-bruin
Gehakt	Zacht gegaard	60-63°	Gelijkmatig grijs-bruin

## RUNDEVLEES

SOORT	RESULTAAT	TEMPERATUUR	KLEURINDICATIE
Rollades, Braadstuk, Steaks, Burgers, Roasts, Snelle Runderlapjes of (groot)vlees aan het bot*	Rare / Saignant	50-52°	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	Medium rare	55-58°	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	Medium / à point	60-63°	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	Medium well	65-67°	Kern is grijs
	Well done / Bien cuit	70°	Gelijkmatig bruin
Gehakt	Zacht gegaard	70°	Gelijkmatig bruin
Worst	Zacht gegaard	70°	Gelijkmatig bruin
Sudder & stoofvlees: ribblappen, runderlappen, sukadelappen	Zacht gegaard, nooit laten koken, maar op laag vuur zachtjes laten 'pruttelen'	70° + minimale bereidingstijd	Gelijkmatig bruin, het vlees is gaar wanneer u de vezels gemakkelijk uit elkaar kunt duwen minimale bereidingstijd: runderlap 2 uur, riblap 3 uur, sukadelap 4 uur

## VARKENSVLEES

SOORT	RESULTAAT	TEMPERATUUR	KLEURINDICATIE
Rollades, Braadstuk, steaks, lapjes	Medium / à point	60-63°	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	Well done / Bien cuit	70° en hoger	Gelijkmatig grijs-bruin
Ribben	Medium / à point	60-63°	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Gehakt	Zacht gegaard	70°	Gelijkmatig grijs-bruin
(Been)ham, rauw	Zacht gegaard, sappig	70°	Blank roze
(been)ham, voorgegaard	Zacht gegaard, sappig	60-63°	Blank roze
Worst	Zacht gegaard, sappig	70°	Gelijkmatig grijs-bruin

## KIP / KALKOEN / GEVOGELTE

SOORT	RESULTAAT	TEMPERATUUR	KLEURINDICATIE
Alle soorten	Mals, sappig	70-72°	Sappen worden helder