

Kerntemperaturen

v1.00 cb130131

SOORT	PRODUCT	ENGELS	FRANS	KERN TEMPERATUUR (°C)	kleur van het vlees of de vis
RUNDVLEES	Rollade	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Braadstuk	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Steak	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
Gehakt			70-72	gelijkmatig grijs-bruin	
LAMSVLEES	Rollade	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Braadstuk	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Steak	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	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 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
Gehakt			70-72	gelijkmatig grijs-bruin	
VARKENSVLEES	Rollade	medium	à point	60-63	bleek van binnen met rosékern
		well done	bien cuit	70 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Ribben	well done	bien cuit	70 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Schouder	well done	bien cuit	70 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Vlees aan het bot	medium	à point	60-63	bleek van binnen met rosékern
		well done	bien cuit	70 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
	Gehakt			70-72	gelijkmatig grijs-bruin
Ham (rauw)	well done	bien cuit	70 en hoger	blank roze	
Ham (voorgegaard)	well done	bien cuit	60-63	blank roze	
ALLE SOORTEN VLEES	worst, farce, vulling (voorgegaard)	well done	bien cuit	70 en hoger	gelijkmatig grijs-bruin
KIP				70-72	sappen worden helder
KALKOEN	Vlees			70-72	sappen worden helder
	Vulling			70-72	sappen worden helder
VIS	Heel			60	vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
	Gefileerd			60	vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
	Steaks			60	vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
TONIJN				52	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
MARLIN				52	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
ZWAARDVIS				52	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
TIGER PRAWN	Medium, gekookt			3-4 minuten	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
	Large, gekookt			5-7 minuten	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
	Jumbo, gekookt			7-8 minuten	medium-rare bereiden, anders wordt het droog en verliest smaak
KREEFT	Gekookt, in zijn geheel, 500gr			12-15 minuten	Vlees moet rood zijn aan buitenzijde en ondoorzichtig in kern
	Ovengrill, in zijn geheel, 500gr			3-4 minuten	Vlees moet rood zijn aan buitenzijde en ondoorzichtig in kern
	Gestoomd, in zijn geheel, 500gr			15-20 minuten	Vlees moet rood zijn aan buitenzijde en ondoorzichtig in kern
	Staarten, gebakken			15 minuten	Vlees moet rood zijn aan buitenzijde en ondoorzichtig in kern
	Staarten, oven gegrild			9-10 minuten	Vlees moet rood zijn aan buitenzijde en ondoorzichtig in kern
COQUILLE ST. JACQUES	Gebakken			12-15 minuten	melkweit, ondoorzichtig en stevig
	Oven gegrild			12-15 minuten	melkweit, ondoorzichtig en stevig
MOSSELEN					Totdat de schelp opent;
VONGOLE					schelpdieren waarvan
OESTERS					de schelp niet opent weggooiden