

Carne **Temperatura del nucleo****Carne di maiale**

media cottura	65°C
cottura media	
ben cotta	75°C – 80°C
in salamoia	65°C

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Stato di cottura	Temperatura del nucleo
Coscia/zampa	ben cotta	75°C
Coscia/zampa	rosa chiaro	65°C – 68°C
Lombata di maiale	rosa pallidissimo	65°C – 70°C
Spalla	ben cotta	75°C
Ventresca/ripiena	ben cotta	70°C – 90°C
Ventresca/pancetta	ben cotta	80°C – 85°C
Stinco di maiale arrosto	ben cotto	80°C – 85°C
Zampetta di maiale lessa	ben cotta	80°C – 85°C
Prosciutto cotto	molto succoso	64°C – 68°C
Prosciutto in salamoia		65°C – 70°C
(buffet di salumi)		55°C – 60°C
Coscia posteriore in salamoia	ben cotta	75°C – 80°C
Costolette	ben cotte	65°C
Prosciutto in crosta di pane		65°C – 70°C
Lingua	ben cotta	85°C – 90°C
Testina		75°C – 82°C

Carne **Temperatura del nucleo****Carne di agnello**

ben cotta	79°C
-----------	------

Quando è ben cotto, la temperatura del nucleo si trova tra i 79°C e gli 85°C. Il colore della carne è grigio e leggermente rosato. Il sugo è trasparente.

Carne **Temperatura del nucleo**

Carne di montone

ben cotta 82°C

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Stato di cottura	Temperatura del nucleo
Lombata	rosa pallido	70°C – 75°C
Lombata	ben cotta	80°C
Coscia	rosa pallido	75°C – 78°C
Coscia	ben cotta	82°C – 85°C

Carne **Temperatura del nucleo**

Volatili

ben cotta 85°C

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Stato di cottura	Temperatura del nucleo
Pollo	ben cotto	85°C
Oca	rosa	75°C – 80°C
Oca	ben cotta	90°C – 92°C
Tacchino, anatra	ben cotto	80°C – 85°C

**Informazioni generali sulla temperatura del nucleo
in altri alimenti**

Valori indicativi della temperatura del nucleo

	Temperatura del nucleo
Crema inglese	84°C – 87°C
Cioccolato bianco	28°C
Cioccolato nero	29°C
Olio semi-caldo	130°C – 145°C
caldo	155°C - 170°C
caldissimo	175°C - 190°C
Caramello	170°C-190°C
Pesce	62°C – 68°C
Pane	88°C – 90°C
Ciambelle	88°C – 90°C

IL MESTOLO E LA RAMINA 051703595