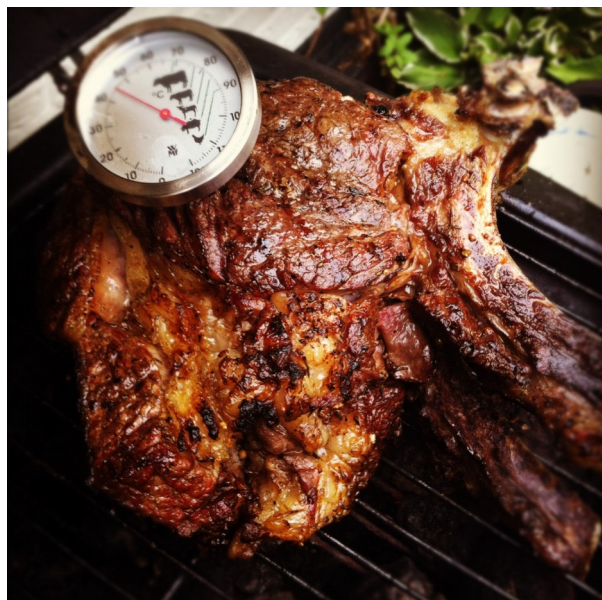




**info!**

## Kerntemperaturen



*Tip:*

Het is voor veel recepten belangrijk om het vlees op een bepaalde manier te bereiden. Medium, rare of gewoon goed doorbakken. Soms is dat lastig om te zien, daarom is het handig om de kerntemperatuur van het vlees te meten met een **vleesthermometer**.

Hiernaast een zeer handig overzicht van de kerntemperaturen van verschillende soorten vlees.

*Tot slot:*

- \* Het vlees drie uur op kamertemperatuur laten komen.
- \* Vlees aanbraden voor jus of saus.
- \* Oventemperatuur 80-90 °C

●	Rundvlees	rauw	40-45 °C
		rood	49-52 °C
		rose	55-60 °C
		gaar	65-70 °C

●	Kalfsvlees	rood	49-52 °C
		rose	55-60 °C
		gaar	75-80 °C

●	Lamsvlees	rood	51 °C
		rose	55-60 °C
		gaar	70-75 °C

●	Varkensvlees	gaar	70-75 °C
---	--------------	------	----------

●	Kip/eendenborst	gaar	80 °C
---	-----------------	------	-------

●	Kalkoen	gaar	80-85 °C
---	---------	------	----------

●	Wild	rose	52 °C
		gaar	62-77 °C

●	Vis	rose	62 °C
		gaar	70 °C

Mocht u vragen hebben over de bereidingswijze dan zijn de specialisten op de diverse afdelingen u graag van dienst.



**Hocras B.V.**

T 035 - 69 79 777

● Franse Kampweg 38 ● 1406 NW BUSSUM

E verkoop@hocras.nl W www.hocras.nl