



SLAGERIJ

GLEIS

ambachtelijke smaakmakers

Kerntemperatuur per vleessoort:

Vleessoort	Gaarheid	Kerntemperatuur
Kip	Gaar	78°C
Kalkoen:		
Dij	Gaar	Min. 85°C
Filet	Gaar	78°C
Duif, eend	Rood	55°C – 60°C
Fazant, patrijs:		
Filet	Rosé	50°C – 55°C
Bout	Gaar	78°C
Ree, hert	Rood	50°C – 55°C
Wild zwijn		
Stoof	Doorbakken	70°C – 75°C
Filet	Rosé	58°C
Varkensvlees	Gaar Doorbakken	65°C – 68°C 68°C
Rundvlees	Rood/rare Medium rare Medium rosé Medium well Doorbakken/welldone	35°C – 40°C 45°C – 50°C 50°C – 55°C 55°C – 60°C 60°C – 65°C
Kalfsvlees	Rosé Doorbakken	55°C 60°C – 65°C
Lamsvlees	Rosé	55°C

