

KERNTEMPERATUREN

Wild

Bij het braden van wild maak je onderscheid tussen wild met rood vlees en wild met wit vlees. Kruid in beide gevallen van tevoren het wild, maar zout het pas na het braden.

Eend	79-82 °C
Konijn	52-55 °C
Haas (filet en hazenrug)	48-52 °C
Haas (bouten)	82 °C
Patrijs, houtduif en fazant	55-60 °C
Wild zwijn, bout, rug & filet	60-62 °C
Ree en hert	55 °C

Kalf

Aan het bot	
Rare	50-52 °C
Medium rare	55-58 °C
Medium	60-63 °C
Medium well	65-67 °C
Well done	> 70 °C
Gehakt	70-72 °C

Kern helder rood, rosé eromheen
Kern sterk rosé, iets grijs-bruin eromheen
Kern licht rosé, bruinig eromheen
Kern is grijs
Gelijkmatig grijs-bruin
Gelijkmatig grijs-bruin

Rundvlees

Rollade rare	50-52 °C
Rollade medium rare	55-58 °C
Rollade medium	60-63 °C
Rollade medium well	65-67 °C
Rollade well done	70- < °C

Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Kern is grijs
Gelijkmatig grijs-bruin

Braadstuk rare	50-52 °C
Braadstuk medium rare	55-58 °C
Braadstuk medium	60-63 °C
Braadstuk medium well	65-67 °C
Braadstuk well done	70- < °C

Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Kern is grijs
Gelijkmatig grijs-bruin

Steak rare	50-52 °C
Steak medium rare	55-58 °C
Steak medium	60-63 °C
Steak medium well	65-67 °C
Steak well done	70- < °C

Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Kern is grijs
Gelijkmatig grijs-bruin

Vlees aan bot rare	50-52 °C
Vlees aan bot medium rare	55-58 °C
Vlees aan bot medium	60-63 °C
Vlees aan bot medium well	65-67 °C
Vlees aan bot well done	70- < °C

Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Kern is grijs
Gelijkmatig grijs-bruin

Gehakt	70- < °C
--------	----------

Gelijkmatig grijs-bruin

Lamsvlees

Rollade rare	50-52 °C	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Rollade medium rare	55-58 °C	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Rollade medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Rollade medium well	65-67 °C	Kern is grijs
Rollade well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Braadstuk rare	50-52 °C	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Braadstuk medium rare	55-58 °C	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Braadstuk medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Braadstuk medium well	65-67 °C	Kern is grijs
Braadstuk well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Steak rare	50-52 °C	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Steak medium rare	55-58 °C	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Steak medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Steak medium well	65-67 °C	Kern is grijs
Steak well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Vlees aan bot rare	50-52 °C	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
Vlees aan bot medium rare	55-58 °C	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
Vlees aan bot medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Vlees aan bot medium well	65-67 °C	Kern is grijs
Vlees aan bot well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Gehakt	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin
--------	----------	-------------------------

Varkensvlees

Rollade medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Rollade well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Ribben	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin
--------	----------	-------------------------

Schouder	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin
----------	----------	-------------------------

Vlees aan bot medium	60-63 °C	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
Vlees aan bot well done	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin

Gehakt	70- < °C	Gelijkmatig grijs-bruin
--------	----------	-------------------------

Ham (rauw)	70- < °C	Blank roze
------------	----------	------------

Ham voorgedaard	70- < °C	Blank roze
-----------------	----------	------------

Alle soorten vlees

Worst, farce, vulling (voorgegaard)	> 70 °C	Gelijkmatig grijs-bruin
-------------------------------------	---------	-------------------------

Kip	70-72 °C	Sappen worden helder
------------	----------	----------------------

Kalkoen vlees	70-72 °C	Sappen worden helder
----------------------	----------	----------------------

Kalkoen vulling	70-72 °C	Sappen worden helder
------------------------	----------	----------------------

Vis

Heel	60 °C
Gefileerd	60 °C
Steaks	60 °C
Tonijn, Marlin en zwaardvis	52 °C

Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak.

Schaaldieren

Tiger prawn medium gekookt	3-4 min.
Tiger prawn Large gekookt	5-7 min.
Tiger prawn Jumbo gekookt	7-8 min.
Gekookte kreeft, compleet ca. 500 gram.	12-15 min.
Ovengegrillde kreeft, compl. ca. 500 gram.	3-4 min.
Gestoomde kreeft, compleet ca. 500 gram.	15-20 min.
Kreeftstaarten, compleet ca. 500 gram.	15 min.
Kreeftstaarten oven gegrild, compleet, ca. 500 gram.	9-10 min.
Gebakken Coquille st. Jacques zonder schelp	3-4 min.
Gebakken Coquille st. Jacques in halve schelp	5-7 min.

Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak.

Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak.

Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak.

Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern

Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern

Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern

Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern

Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern

Melkwit, ondoorzichtig en stevig

Melkwit, ondoorzichtig en stevig

Mosselen

Totdat de schelp opent; schelpdieren waarvan de schelp niet opent weggooien!

Vongele

Totdat de schelp opent; schelpdieren waarvan de schelp niet opent weggooien!

Oesters

Totdat de schelp opent; schelpdieren waarvan de schelp niet opent weggooien!