

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments

TEMPÉRATURES DE CUISSON SÛRES

Vous ne pouvez juger de la cuisson à l'apparence... utilisez un thermomètre pour aliments pour plus de certitude!

Température interne

Viande hachée et mélanges de viande

Bœuf, porc, veau, agneau 71 °C (160 °F)

Dinde, poulet 74 °C (165 °F)

Bœuf, veau ou agneau frais

Mi-saignant 63 °C (145 °F)

À point 71 °C (160 °F)

Bien cuit 77 °C (170 °F)

Volaille

Dinde ou poulet entier 85 °C (185 °F)

Morceaux de volaille 74 °C (165 °F)

Canard et oie 74 °C (165 °F)

Farce (cuite à part ou dans la volaille) 74 °C (165 °F)

Porc frais

À point 71 °C (160 °F)

Jambon

Frais (cru) 71 °C (160 °F)

Précuit (à réchauffer) 74 °C (165 °F)

Mets à base d'œufs et plats cuisinés

Mets à base d'œufs, plats cuisinés 74 °C (165 °F)

Fruits de mer

Poisson à nageoires 70 °C (158 °F)

la chair est opaque

Crevettes, homards et crabes 74 °C (165 °F)

la chair est perlée et opaque

Palourdes, huîtres et moules Les coquilles s'ouvrent à la cuisson

Pétoncles La chair est laiteuse ou opaque et ferme

Restes et plats cuisinés 74 °C (165 °F)

Les températures de cuisson proviennent de Santé Canada.