

Soort	totaalgewicht	indicatie aantal pers.	kerntemperatuur
Kalkoen Bresse * gevuld: gemeten in de kern van de farce * niet gevuld: gemeten in de bouten	3 ½ - 4 kg	6 - 8 personen	58°C
Kalkoen Frans	± 4 kg	6 - 8 personen	58°C
Kalkoen Hollands/Ital.	tot 9 kg	0,5 kg per persoon	1 uur p/kg
Gans Bresse	± 5 kg	± 6 personen	± 3 uur
Gans Frans	± 5 kg	± 6 personen	± 3 uur
Kapoen	3 - 3 ½	4 - 6 personen	± 3 uur
Eend Canard	± 4 kg	4 - 6 personen	± 1 ½ uur
Eend Bresse Canette	± 1,8 kg	4 personen	± 1 ½ uur
Canard de l'Huppe	± 1 kg	2 personen	20-25 min.
Eendenborst (magret)	± 0,35 – 0,4 kg	2 personen	± 12 min.
Anjouduif	± 0,5 kg	1 - 2 personen	± 20 min.
Maiskwartel (L.Rouge)	± 0,2 kg	1 persoon	± 16/17 min.
Eko-kip	± 1,5 – 2 kg	3 – 4 personen	1 uur 15 min.
Bresse parelhoender	± 1,5 – 2 kg	3 – 4 personen	1 uur 15 min.
Maiscoqueletje (L.Rg)	± 0,5 kg	1 - 2 personen	40-45 min.
Hazenrug	± 0,6 kg	2 personen	17-18 min.
Reezadel	± 0,7 kg	3 personen	12 min/500gr
Wildzwijnsfilet	nvt	nvt	25 min/500gr
Fazant - haan	± 1 kg	1 - 2 personen	45 min.
Fazant – hen	± 0,8 kg	1 - 2 personen	40 min.
Bresse poularde	± 2 kg	4 personen	60-75 min.
Patrijs grijs/roodpoot	± 3-4 ons	1 persoon	15 min.

Vlees volledig op kamertemperatuur.

Vuistregel temperatuur voorverwarmde oven van 175°C -180°C.

Bij blank gevogelte: prik in het scharnierpunt van de bout:

* bij rose vocht: nog niet goed - * bij wit vocht: klaar

BELANGRIJK! Het juist meten van de kerntemperatuur: wanneer de kerntemperatuur is bereikt, dan steekt u de naald nog even verder in het vlees. U trekt de naald dan langzaam weer naar u toe. Als u ziet dat de temperatuur daalt, is dat de kern van het vlees; laat daarna de temperatuur weer tot de gewenste hoogte komen.

Kerntemperatuurmeters zijn ook bij ons verkrijgbaar!