

Rundvlees

Rollade	50-52°	Rare / Saignant	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	55-58°	Medium rare	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	65-67°	Medium well	Kern is grijs
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin

Braadstuk	50-52°	Rare / Saignant	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	55-58°	Medium rare	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	65-67°	Medium well	Kern is grijs
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin

Steak	50-52°	Rare / Saignant	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	55-58°	Medium rare	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	65-67°	Medium well	Kern is grijs
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin

Vlees aan het bot	50-52°	Rare / Saignant	Kern is helder rood, rosé aan het buitenste gedeelte
	55-58°	Medium rare	Kern is sterk rosé, iets grijs-bruin aan het buitenste gedeelte
	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	65-67°	Medium well	Kern is grijs
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin

Gehakt	> 70°		Gelijkmatig grijs-bruin
---------------	-------	--	-------------------------



Varkensvlees

Rollade	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin
Ribben	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin
Schouder	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin
Vlees aan het bot	60-63°	Medium / à point	Kern is licht rosé, het buitenste gedeelte is bruinig
	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin
Gehakt	> 70°		Gelijkmatig grijs-bruin
Ham (rauw)	> 70°		Blank roze
Ham (voorgegaard)	60-63°		Blank roze

Alle soorten vlees

Worst, farce, vulling (voorgegaard)	> 70°	Well done / Bien cuit	Gelijkmatig grijs-bruin
--	-------	-----------------------	-------------------------

Kip

70-72° Sappen worden helder

Kalkoen

Vlees 70-72° Sappen worden helder

Vulling 70-72° Sappen worden helder



Vis		
Heel	60°	Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Gefileerd	60°	Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Steaks	60°	Vlees is niet doorzichtig en valt makkelijk uit elkaar
Tonijn, Marlin en Zwaardvis	52°	Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak

Schaaldieren		
Tiger prawn Medium, gekookt	3-4 minuten	Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak
Tiger prawn Large, gekookt	5-7 minuten	Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak
Tiger prawn Jumbo, gekookt	7-8 minuten	Medium-rare bereiden, anders worden deze vissen droog en verliezen ze hun smaak
Gekookte kreeft, in zijn geheel, 500 gr.	12-15 minuten	Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern
Ovengegrilde kreeft, in zijn geheel, 500 gr.	3-4 minuten	Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern
Gestoomde kreeft, in zijn geheel, 500 gr.	15-20 minuten	Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern
Kreeftstaarten, gebakken	15 minuten	Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern
Kreeftstaarten, over gegrild	9-10 minuten	Vlees moet rood zijn aan de buitenkant en ondoorzichtig in de kern



Schelpdieren

Gebakken Coquille
st. Jacques, zonder
schelp

3-4 minuten

Melkwit, doorsichtig en stevig

Oven gegrilde Coquille
st. Jacques, in halve
schelp

5-7 minuten

Melkwit, doorsichtig en stevig

Mosselen

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

Vongole

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

Oesters

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

