



# Tableau des températures de cuisson

Catégorie	°C	°F
<b>Bœuf, veau et agneau</b> 		
Viande hachée, par exemple, hamburgers, boulettes de viande, saucisses	71	160
Morceaux et coupes entières, par exemple, biftecks et rôtis		
mi-saignant	63	145
à point	71	160
bien cuit	77	170
<b>Bœuf et veau attendris mécaniquement</b>	63	145
Assurez-vous de retourner le bifteck attendri mécaniquement au moins 2 fois pendant la cuisson.		
<b>Porc, y compris jambon, longe et côtes</b> 		
Porc haché, par exemple, hamburgers, boulettes de viande, saucisses	71	160
Morceaux et coupes entières, par exemple, côtelettes avec os, côtelettes de longe désossées, rôti de côte, rôti de longe	71	160
<b>Volaille, y compris poulet, canard et dinde</b> 		
Produits de poulet crus panés et congelés, par exemple, pépites, doigts, lanières, hamburgers	74	165
Volaille hachée, par exemple, hamburgers, boulettes de viande, saucisses	74	165
Morceaux, par exemple, poitrines, cuisses, hauts de cuisse, ailes	74	165
Farce, cuite seule ou dans la volaille	74	165
Entière	82	180
<b>Œufs</b> 		
Plats à base d'œufs, par exemple, frittata, omelette, quiche	74	165
<b>Fruits de mer</b> 		
Poisson	70	158
Mollusques et crustacés, par exemple, crabe, homard, crevettes, palourdes, moules, huîtres, pétoncles	74	165
Lorsque vous cuisinez des palourdes, des moules, des huîtres et des pétoncles dans leurs coquilles, jetez ceux qui ne s'ouvrent pas.		
<b>Restes</b> 		
Restes	74	165
<b>Hot dogs</b> 		
Hot dogs	74	165
<b>Viandes de gibier</b>		
Viande hachée, mélanges de viandes, venaison hachée et saucisses	74	165
Cerf, wapiti, original, caribou ou renne, antilope et antilope d'Amérique	74	165
Gros gibier, par exemple, ours, bison, bœuf musqué, morse	74	165
Petit gibier, par exemple, castor, rat musqué, lièvre	74	165
<b>Gibier à plumes et gibier d'eau, y compris canard, oie, perdrix, faisan et dinde sauvage</b>		
Morceaux, par exemple, poitrines, cuisses, hauts de cuisse, ailes	74	165
Farce, cuite seule ou dans le gibier à plumes	74	165
Entier	82	180