

Kypsennysaika ja lämpötila

Nauta	Lämpötila	Aika
Sisäfilee	54 astetta	1 tunti
Ulkofilee	56 astetta	1,5 tuntia
Entrecote	57 astetta	3 tuntia
Härän poski	62 astetta	72 tuntia
Härän rinta	58 astetta	72 tuntia
Häränhätä	60 astetta	100 tuntia
Sika	Lämpötila	Aika
Sisäfilee	58 astetta	1,5 tuntia
Ulkofilee	60 astetta	2 tuntia
Pekoni	65 astetta	6 tuntia
Kylki	60 astetta	24 tuntia
Poski	58 astetta	24-36 tuntia
Luuton kylkipala	65 astetta	36 tuntia
Porsaanliha	58 astetta	4 tuntia
Lammas	Lämpötila	Aika
Lampaanreisi	58 astetta	6 - 7 tuntia
Lampaankylijys	60 astetta	48 tuntia
Lampaan kare	56 astetta	3 tuntia
Siipikarja	Lämpötila	Aika
Kananrinta	61 astetta	1 tunti
Kananreisi	65 astetta	4 tuntia
Kalkkunan rinta	61 astetta	5 tuntia
Kalkkunanreisi	63 astetta	3,5 tuntia
Ankanrinta	58 astetta	3 tuntia
Hanhenmaksa	65 astetta	20 minuuttia
Riekko	58 astetta	1,5 tuntia
Kyyhkynen	58 astetta	2 tuntia
Riista	Lämpötila	Aika
Hirven sisäfilee	56 astetta	1 tunti
Hirven ulkofilee	58 astetta	1,5 tuntia
Hirvenpaisti	58 astetta	4 tuntia
Poron ulkofilee	54 astetta	45 minuuttia
Poronleike	54 astetta	40 minuuttia
Peura	56 astetta	24 tuntia
Kala	Lämpötila	Aika
Lohi	45 astetta	25 minuuttia
Turska	50 astetta	35 minuuttia
Ruijanpallas	52 astetta	35 minuuttia
Merikrotti	54 astetta	30 minuuttia
Lipeäkala	50 astetta	50 minuuttia
Kasvikset	Lämpötila	Aika

Porkkana	84 astetta	40	minuuttia
Parsakaali	84 astetta	15	minuuttia
Parsa	84 astetta	15	minuuttia