

La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments – Porc

Porc	Méthode	Température	Durée	Anglais	À point	Bien cuit
Côtelette, env. 3 cm d'épaisseur	Directe/Indirecte		10-12 min.	65-68 °C		65-68°C
Filet mignon, 1,5-2 kg	Indirecte	150-160°C	1-1,5 heures		60-65°C	70-75°C
Travers de porc, 1,5-1,8 kg	Indirecte	130°C	4-5 heures			
Filet de porc, 350-450 kg	Directe/Indirecte		25-35 min.		70-72°C	
Saucisses (précuites), 100-120 g	Directe/Indirecte		8-10 min.			
Saucisses (précuites), 60-100 g	Directe/Indirecte		8-10 min.			
Saucisses (crués), 100-120 g	Directe/Indirecte	180°C	15-20 min.		70-72°C	
Saucisses (crués), 60-100 g	Directe/Indirecte	180°C	10-15 min.		70-72°C	