



# Tableau des températures de cuisson

## Catégorie

°C °F

### Bœuf, veau et agneau



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

### Bœuf et veau attendris mécaniquement

63 145

Assurez-vous de retourner le bifteck attendri mécaniquement au moins 2 fois pendant la cuisson.

### Porc, y compris jambon, longe et côtes



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

### Volaille, y compris poulet, canard et dinde



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

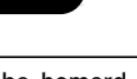
### Œufs



Plats à base d'œufs, par exemple, frittata, omelette, quiche

74 165

### Fruits de mer



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.

### Restes



Restes

74 165

### Hot dogs



Hot dogs

74 165

### Viandes de gibier



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

### Gibier à plumes et gibier d'eau, y compris canard, oie, perdrix, faisan et dinde sauvage



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

Sauf avis contraire, le contenu de ce document peut, sans frais ni autre permission, être reproduit en tout ou en partie et par quelque moyen que ce soit à des fins personnelles ou publiques, mais non à des fins commerciales. La reproduction et la distribution à des fins commerciales sont interdites sans la permission de Santé Canada.