

Správné teploty pro maso

Bud'te si jistí, že je hotové



Grilování je zábavné a snadné, ale je také jednoduché pokrm nedopéct či přepéct. Bud'te si jistí, že vy a Vaše rodina jí jen to nejlepší. Podívejte se, zda je maso grilované na správné teplotě. Použijte tabulku níže a uvidíte jakou teplotu vaše jídlo na grilu potřebuje.

Potravina	Teplota
Hovězí, telecí, jehněčí (Plátky a celé kusy)	
Středně propečený	63°C
Střední	71°C
Úplně propečený	77°C
Vepřové maso (plátky a celé kusy)	
Done	74°C
Drůbež (kuře, krůta, kachna)	
Kousky	74°C
V celku	85°C
Mleté maso a směsi	
Hovězí, telecí, jehněčí, vepřové	71°C
Drůbež	74°C

TIPY:

- Jídlo sundejte z grilu po ochlazení o 3-5 stupňů když je „hotové“, až ho necháte „odpočinout“, můžete servírovat. Jídlo, které je horké z grilování a zároveň zabalené v alobalu, se v důsledku páry uvnitř, bude i nadále vařit.
- Maso se nemusí považovat za závadné, pokud dosáhne určité vnitřní teploty. Pokud při rozříznutí dlouho krvácí, není to v pořádku.
- Nedělejte moc děr v mase, zbytečně z něj unikne šťáva. Maso pak bude vysušené a přepečené.