Kerntemperatuur, hoe werk ik ermee.

KS DE LAET
modern ambachtelijk slager
- sinds 1921 -

ERKEND AMBACHT

Het gebruik van een kerntemperatuur meter is eenvoudig, er zijn echter wel belangrijke criteria.

Door de naald in het vlees te steken, meet je de temperatuur van de kern van het vlees. Let wel op! Het is de uiterste punt van de naald die de temperatuur meet en weergeeft. Die punt moet in het midden je product zitten.

Het meten is pas betrouwbaar met een constante omgevingstemperatuur, dus uitsluitend in de oven. Niet in de pan op het vuur, want deze wordt van onderaf verwarmd.

Hou er ook rekening mee dat de kerntemperatuur van een bereiding die uit de oven komt, nog zal klimmen als je deze bereiding laat rusten.

Elk product heeft zijn specifieke kerntemperatuur. Deze kerntemperatuur is belangrijk. Als deze te laag is, is het vlees niet gaar genoeg.

Enkele vuistregels

1. Bij 72°C kern is gevogelte vlees veilig voor consumptie.
2. Rood vlees heeft minder verhitting nodig. Als u het vlees mooi rosé wilt braden, volstaat een kern van om en bij de 55°C.
3. Gaar het vlees langzaam, op lage temperatuur!
4. Groenten kan je meten maar hier geldt de gaarheid en malsheid in functie van de tijd en niet in functie van de temperatuur.
5. Producten onder vacuüm bereid kan je meten door behulp van een neopreen mousse op de zak te kleven en daar de naald door te steken.

lamsvlees	a point	54-56°C
rundsvlees	saignant	50-52°C
varkenvlees	a point	58-62°C
kalfsvlees	saignant	50-52°C
gevogelte	a point	70-72°C
wild	rosé	54-56°C
	doorbakken	68°C
vis	a point	52°C
	doorbakken	60°C