

Mėsos vidaus temperatūros gidas

Prieš nuimant nuo ugnies (prieš supjaustant pateiktą mėsą)

		Pusžalė mėsa	Vidutiniškai žalia	Vidutiniškai iškepta	Beveik gerai iškepta	Gerai iškepta
☐☐☐	Jautienos, avienos, veršienos žlėgtainiai, didkepsniai ir kepsniai	49 (52)°C	52 (55)°C	57 (60)°C	63 (66)°C	69 (71)°C
	Malta jautiena, aviena, veršiena	-	-	60 (63)°C	66 (69)°C	71 (74)°C
☐☐	Kiaulienos žlėgtainiai, didkepsniai ir kepsniai	52 (55)°C	55 (57)°C	60 (63)°C	66 (69)°C	69 (71)°C
	Malta kiauliena	-	-	60 (63)°C	66 (69)°C	71 (74)°C
	Kiaulienos kumpis (šviežias)	-	-	-	-	60 (63)°C
	Kiaulienos mentė, šonkauliukai	-	-	-	-	93 (93)°C
☐☐	Paukštiena [△]	-	-	-	-	71 (74)°C
☐☐	Jūros gerybės, žuvis	Kepkite tol, kol mėsa pasidarys matinė, kietesnė ir ją bus lengva atskirti šakute.				

[△] Tinka: vištienai, antienai, žąsienai ir kalakutienai. Iškepta mėsa supjaustoma ne iš karto. Būtina leisti jai „subręsti“ tam, kad mėsos sultys susigertų į mėsą. Subrendimo laikas priklauso nuo mėsos dydžio ir gali svyruoti nuo trijų minučių iki vienos valandos.

Revision #15

Created 2023-06-22 10:57:52 UTC by Žygimantas

Updated 2024-05-01 19:57:34 UTC by Žygimantas