

Tableau des températures sécuritaires de cuisson interne

Viande hachée et mélanges de viande (par exemple, hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, bifteck minute et casseroles)	
Bœuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Dinde, poulet	74 °C (165 °F)
Bœuf, veau, agneau (coupes entières et morceaux)	
Mi-saignant	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Bœuf attendri mécaniquement (coupe solide)	
Bœuf et veau	63 °C (145 °F)
Biftecks (retourner au moins deux fois durant la cuisson)	63 °C (145 °F)
Porc frais (par exemple, jambon, longe de porc, côtes levées)	
Porc (morceaux et coupes entières)	71 °C (160 °F)
Jambon	
Frais (cru)	71 °C (160 °F)
Pré-cuit (pour réchauffer)	74 °C (165 °F)
Volaille (par exemple, poulet, dinde, canard)	
Morceaux	74 °C (165 °F)
Entier	82 °C (180 °F)
Canard et oie	82 °C (180 °F)
Farce (cuite à part ou dans l'oiseau)	74 °C (165 °F)
Produits de poulet crus panés	
Produits crus (n'utilisez pas le four à micro-ondes)	74 °C (165 °F)
Fruits de mer	
Poisson	70 °C (158 °F)
Crustacés (par exemple, crevettes, homard, crabe, pétoncles, palourdes, moules et huîtres) (Étant donné qu'il est difficile d'utiliser un thermomètre numérique pour aliments pour mesurer la température des mollusques, jetez ceux dont la coquille n'a pas ouvert lors de la cuisson.)	74 °C (165 °F)
Oeuf	
Plats et casseroles contenant des œufs	74 °C (165 °F)
Restes de table, casseroles et autres (par exemple, hot dogs, farce et restes de table)	
Réchauffer	74 °C (165 °F)
Côtelettes, biftecks et rôtis de gibier (chevreuil, élan, orignal, caribou / renne, antilope et antilocapre)	
Bien cuit	74 °C (165 °F)
Viande hachée	
Viande hachée et mélanges de viande	74 °C (165 °F)
Venaison hachée et saucisse	74 °C (165 °F)
Viande de gros gibier	
Ours, bison, bœuf musqué, morse, etc.	74 °C (165 °F)
Viande de petit gibier	
Lapin, rat musqué, castor, etc.	74 °C (165 °F)
Gibier à plumes/sauvagine (par exemple, dinde sauvage, canard, oie, perdrix et faisan)	
Entier	82 °C (180 °F)
Poitrines et rôtis	74 °C (165 °F)
Cuisses, ailes	74 °C (165 °F)
Farce (cuite à part ou dans l'oiseau)	74 °C (165 °F)
<i>Températures de cuisson sont fournies par Santé Canada Date modifiée : 2016-12-19</i>	