



Tabela de Cozimento

Proteína	Temperatura	Tempo
Costela de Porco	65°C	18h
Bochecha de Porco	80°C	8h
Carré de Cordeiro	60°C	35 min
Costela de Porco	65°C	1h
Coxa de Frango	80°C	2h
Coxa de Pato	80°C	8-10h
Fois Gras	65°C	30min
Hambúrguer	65°C	25 min
Joelho de Porco	80°C	10h
Língua	90°C	8h
Lombinho de Porco	70°C	4h
Atum	85°C	15min
Linguado	85°C	35min
Lula	85°C	20min
Robalo	85°C	30min
Salmão	85°C	50min
Camarão	85°C	40min
Mexilhão	85°C	50min
Polvo	85°C	15min

Ponto das Carnes Vermelhas

Carne Vermelha	54°C
Carne ao Ponto	57°C
Carne Bem Passada	59°C