


Tabella per  «Cottura delicata carne rosolata» e  «Cottura delicata con grill»

Taglio di carne	Modo di preparazione	Grado di cottura	Valore proposto temperatura finale °C
Filetto di vitello	Rosolata	Media	58
		Ben cotta	65
Anca di vitello, lombata di vitello	Rosolata	Media	63
		Ben cotta	69
Spalla di vitello	Rosolata	Ben cotta	72
	Con grill	Ben cotta	72
Collo di vitello	Rosolata	Ben cotta	75
	Con grill	Ben cotta	75
Fesa di vitello	Rosolata	Media	61
		Ben cotta	69
Petto di vitello arrotolato	Con grill	Ben cotta	75
Filetto di manzo	Rosolata	Al sangue	48
		Media al sangue	53
		Media	57
		Ben cotta	65
Entrecôte, roastbeef	Rosolata	Media	57
		Ben cotta	64
Anca di manzo	Rosolata	Media	63
		Ben cotta	69
Costa di manzo	Rosolata	Media	60
		Ben cotta	69
	Con grill	Media	60
		Ben cotta	69
Spalla di manzo	Rosolata	Media	72
	Con grill	Ben cotta	75
Anca di maiale, lonza di maiale	Rosolata	Media	61
		Ben cotta	72
Collo di maiale	Rosolata	Ben cotta	76
	Con grill	Ben cotta	76
Spalla di maiale	Con grill	Ben cotta	76
Cosciotto di agnello	Rosolata	Media	65
		Ben cotta	74
	Con grill	Ben cotta	74