

La température et la durée de cuisson optimales pour tes aliments - Poisson

Poisson	Methode	Temperatur	Dauer	Englisch	Medium	Durch
Filets de poisson (avec peau), 150-180 g	Directe (côté peau)	170°C	6-8 min.			65°C
Pavé de saumon, 180-200 g	Directe/Indirecte	160°C	8-10 min.		50-60 min.	65°C
Dés de poisson (brochettes), env. 2,5 cm d'épaisseur	Indirecte	180°C	10-12 min.			65°C
Poisson entier, env. 400 g	Indirecte	180°C	20 min.			60-65°C
Steak de thon, 250 g	Indirecte	160-180°C	2-3 min. de chaque côté		50-52°C	
Steak de thon, 1 kg	Indirecte	180°C	45-50 min.		50-52°C	