



# Cuisson sécuritaire de la viande et de la volaille

Type de viande	Température interne
<b>Viande hachée, saucisses, boulettes et pain de viande</b>	
Volaille et gibier	74 °C
Bœuf, veau, porc, agneau	71 °C
<b>Coupes de viande</b>	
Bœuf, veau, agneau	63 °C (mi-saignant) 71 °C (à point) 77 °C (bien cuit)
Bœuf ou veau attendri	63 °C
Porc (côtelettes et rôtis)	71 °C
Jambon à cuire	71 °C
Volaille entière	82 °C
Morceaux de volaille	74 °C
Gibier	74 °C

Source : MAPAQ

