

Kerntemperaturen - Lamm - Hammel



Lamm	Medium / Rosa	Vollgar /
Durch		
Lamm		–
79 – 85°		
Lammkeule	60°	
70 – 72°		
Lammrücken / Lammkarree	60 – 62°	68°
Lammfilet		60 – 62°
65-68		
Lammkoteletts		60 – 62°
65-68		
Lammlachse		60 – 62°
65-68		
Hammel	Rosa	
Vollgar / Durch		
Hammelrücken	70-75°C	80°C
Hammelrücken vollgar	–	–
Hammelkeule	75-78°C	82-85°C

