Cuisson	bien cuit	à point	saignant	bleu
Canard			60°C (rosé)	
Boeuf	minimum 60°C	55 à 58°€	50 à 54°c	44 à 48°c
Porc	80° <i>C</i>	65° <i>C</i>		
Poulet	80 - 85° <i>C</i>	le poulet doit être bien cuit		
Veau	75° <i>C</i>	68° <i>C</i>	57°C (rosé)	
Agneau	70° <i>C</i>	65° <i>C</i>	60°C (rosé)	