APÊNDICE 1 _ Programas de cocção

CARNES VERMELHAS: Carne bovina (1–47), Carne de vitela (101–109), Carne suína (151–169), Cordeiro (201–208), Equinos (231–232)
AVES E CAÇA: Carnes brancas (251–264), Aves (301–306), Caça de penas (321–326), Caça de pelo (351–354)
OVOS: Ovos (371–374)
PRODUTOS DA PESCA: Peixes (401–416), Moluscos (501–513), Crustáceos (551–554)
HORTALIÇAS, LEGUMINOSAS E FRUTAS: Hortaliças (601–630), Leguminosas (670–673), Frutas (701–713)
CONFEITARIA: Confeitaria (821–824)
CALDOS: Caldos (881–887)
GORDURAS E INFUSÕES: Óleo (801–805), Bebidas alcoólicas (921–929), Bebidas não alcoólicas (961–966)

NÚM.	PRODUTO	ESPECIFICAÇÕES	TEMP. °C	hh.mm.ss
1	Fraldinha		60°C	0.30.00
2	Costela bovina com osso		76°C	16.00.00
3	Hambúrguer	2 cm	58°C	0.30.00
4	Acém		76°C	14.00.00
5	Rabo bovino		86°C	16.00.00
6	Contrafilé - Muito malpassado	2.5 cm	50°C	0.50.00
7	Contrafilé - Malpassado	2.5 cm	52°C	0.50.00
8	Contrafilé - Ao ponto para mal	2.5 cm	54°C	0.50.00
9	Contrafilé - Ao ponto	2.5 cm	56°C	0.50.00
10	Contrafilé - Ao ponto para bem	2.5 cm	62°C	0.50.00
11	Contrafilé - Bem passado	2.5 cm	65°C	0.50.00
12	Bisteca - Muito malpassada	3 cm	50°C	2.00.00
13	Bisteca - Malpassada	3 cm	52°C	2.00.00

14	Bisteca - Ao ponto para mal	3 cm	54°C	2.00.00
15	Bisteca - Ao ponto	3 cm	56°C	2.00.00
16	Bisteca - Ao ponto para bem	3 cm	62°C	2.00.00
17	Bisteca - Bem passada	3 cm	65°C	2.00.00
18	Entranha		56°C	0.30.00
19	Entrecôte		55°C	0.50.00
20	Filé - Muito malpassado	2.5 cm	50°C	0.50.00
21	Filé - Malpassado	2.5 cm	52°C	0.50.00
22	Filé - Ao ponto	2.5 cm	54°C	0.50.00
23	Filé - Ao ponto para bem	2.5 cm	59°C	0.50.00
24	Filé - Bem passado	2.5 cm	60°C	0.50.00
25	Bisteca Fiorentina - Muito malpassada	4 cm	50°C	1.55.00
26	Bisteca Fiorentina - Malpassada	4 cm	52°C	1.50.00
27	Bisteca Fiorentina - Ao ponto para mal	4 cm	54°C	1.55.00
28	Bisteca Fiorentina - Ao ponto	4 cm	56°C	2.00.00
29	Bisteca Fiorentina - Ao ponto para bem	4 cm	59°C	2.10.00
30	Bisteca Fiorentina - Bem passada	4 cm	65°C	2.30.00
31	Lagarto	Vitello tonnato	58°C	4.00.00
32	Lagarto	Carpaccio	54°C	3.00.00
33	Bochecha		78°C	16.00.00
34	Língua	Natural	66°C	24.00.00
35	Lombo	Roast beef	55°C	3.00.00
36	Picanha		51°C	3.00.00
37	Porterhouse - Muito malpassada	4 cm	50°C	1.50.00
38	Porterhouse - Malpassada	4 cm	52°C	1.50.00
39	Porterhouse - Ao ponto para mal	4 cm	54°C	1.55.00
40	Porterhouse - Ao ponto	4 cm	56°C	2.00.00
41	Porterhouse - Ao ponto para bem	4 cm	59°C	2.10.00
42	Porterhouse - Bem passada	4 cm	65°C	2.30.00
43	Peito bovino	Pastrami	60°C	48.00.00
44	Costela dianteira		58°C	24.00.00
45	Alcatra	Tagliata	54°C	0.50.00
46	Joelho sem osso		86°C	18.00.00
47	Cabeça bovina		86°C	18.00.00
101	Moleja		65°C	1.00.00
102	Carré de vitela		60°C	1.00.00
103	Coxa		64°C	6.00.00
104	Fígado de vitela		60°C	0.50.00
105	Filé	Medalhões	58°C	0.50.00
106	Bochecha		68°C	14.00.00
107	Lombo		58°C	2.00.00
108	Ossobuco		86°C	18.00.00
109	Barriga		86°C	14.00.00
151	Bisteca suína	2 cm	66°C	1.00.00
152	Copa suína com pele	Leitão	74°C	14.00.00
153	Copa suína inteira	Pulled Pork	74°C	14.00.00
154	Pernil desossado com pele	Leitão	68°C	14.00.00
155	Pernil desossado	Presunto	74°C	15.00.00

156	Costelinhas	Grelhada	74°C	12.00.00
157	Cotechino		86°C	8.00.00
158	Coração		60°C	0.50.00
159	Filé	Inteiro	62°C	1.00.00
160	Lombo suíno inteiro		66°C	2.00.00
161	Barriga suína com pele		78°C	16.00.00
162	Barriga suína sem pele		78°C	14.00.00
163	Pluma de porco ibérico		66°C	2.00.00
164	Presa de porco ibérico		66°C	2.00.00
165	Linguiças frescas		66°C	1.30.00
166	Joelho suíno com pele		76°C	16.00.00
167	Joelho suíno sem pele		76°C	16.00.00
168	Pés e cabeça	Copa de cabeça	80°C	14.00.00
169	Zampone		86°C	14.00.00
201	Carré	Porção	56°C	0.50.00
202	Contrafilé		58°C	1.00.00
203	Coxa		62°C	4.00.00
204	Costelinhas		55°C	0.50.00
205	Barriga		72°C	12.00.00
206	Alcatra		58°C	4.00.00
207	Paleta desossada enrolada		62°C	18.00.00
208	Joelho		67°C	16.00.00
231	Polpa de coxa de asno desossada		66°C	18.00.00
232	Filé de cavalo inteiro		56°C	0.50.00
251	Peito de frango sem pele		74°C	0.40.00
252	Sobrecoxa de frango sem pele		74°C	2.00.00
253	Sobrecoxa de frango com pele		74°C	2.00.00
254	Coxas de frango com pele		74°C	4.00.00
255	Asas de frango		72°C	2.00.00
256	Galeto inteiro desossado		76°C	2.00.00
257	Peito de peru assado		76°C	2.00.00
258	Sobrecoxas de peru desossadas		76°C	6.00.00
259	Peito de galinha-d'angola		66°C	0.30.00
260	Coxa de galinha-d'angola		80°C	4.00.00
261	Galinha-d'angola inteira		74°C	6.00.00
262	Galinha-d'angola desossada recheada		70°C	2.00.00
263	Coelho inteiro desossado	enrolado	68°C	1.00.00
264	Lombinhos de coelho desossados		60°C	1.00.00
301	Coxas de pato confit		68°C	18.00.00
302	Peito de pato com pele		60°C	0.30.00
303	Coxa de ganso confit		72°C	15.00.00
304	Coxa de ganso desossada sem pele		72°C	18.00.00
305	Foie gras de ganso	Terrina diam. 3cm	65°C	0.12.00
306	Peito de ganso		60°C	1.45.00
321	Coxas de pombo com osso		74°C	2.00.00
322	Peito de pombo com pele		60°C	0.12.00
323	Coxas de codorna		64°C	2.00.00
324	Peitos de codorna		60°C	1.00.00
325	Coxa de faisão com pele		68°C	12.00.00

326	Peito de faisão		63°C	1.15.00
351	Filé de corço		52°C	1.00.00
352	Filé de cervo		51°C	0.50.00
353	Lombo de lebre desossado		55°C	0.14.00
354	Coxas de lebre desossadas		60°C	2.30.00
371	Ovos inteiros sem casca	Pasteurizados	64°C	0.30.00
372	Gemas	Pasteurizadas	57°C	2.00.00
373	Claras	Pasteurizadas	57°C	1.30.00
374	Ovos médios com casca	Cocção leve	62°C	0.45.00
401	Anchovas	Inteiras	65°C	0.20.00
402	Bacalhau	Filé	46°C	0.20.00
403	Robalo	Filé 150 g	60°C	0.18.00
404	Bacalhau fresco	Posta	60°C	0.18.00
405	Dourada	Filé	60°C	0.18.00
406	Peixe-espada	Filé assado	54°C	0.30.00
407	Tamboril	Filé em medalhões	60°C	0.35.00
408	Olhete	Filé	52°C	0.20.00
409	Pregado	Filé com pele	60°C	0.12.00
410	Salmão	Filé com pele 3 cm	60°C	0.18.00
411	Cavala	Filé	65°C	0.15.00
412	Robalo	Filé	60°C	0.15.00
413	Atum	Filé	45°C	0.25.00
414	Atum	Barriga de atum	60°C	0.30.00
415	Trilha	Filé	60°C	0.06.00
416	Truta	Filé	60°C	0.12.00
501	Lula para corte	250g	65°C	0.15.00
502	Lula inteira para conserva	200-300g	65°C	0.15.00
503	Lula inteira macia	150-300g	65°C	0.50.00
504	Lula para salada morna	150g	60°C	1.00.00
505	Vieiras inteiras por porção		60°C	0.15.00
506	Corais de vieira		60°C	0.15.00
507	Mexilhões fechados		90°C	0.15.00
508	Polvinhos	150 gr	70°C	2.00.00
509	Polvo para porcionar e selar	1 kg	85°C	3.00.00
510	Sépia inteira para grelha	300g	65°C	1.45.00
511	Sépia em tiras	Para saladas 250-350g	65°C	2.00.00
512	Vôngoles fechados		85°C	0.20.00
513	Vôngoles lupini fechados		82°C	0.20.00
551	Lagostim	Polpa	75°C	0.15.00
552	Lagosta	Polpa	75°C	0.15.00
553	Camarões rosa	Caudas descascadas	75°C	0.15.00
554	Camarões grandes	Inteiras descascadas	75°C	0.10.00
601	Alho	purê	86°C	1.30.00
602	Aspargos verdes	inteiros	95°C	0.20.00
603	Beterrabas	inteiras	86°C	1.30.00
604	Alcachofras	inteiros	95°C	0.30.00
605	Cenouras	inteiras	95°C	0.30.00
606	Couve-flor	Floretes	90°C	0.25.00
607	Repolho	Fatiado	90°C	0.30.00
608	cebolas	brunoise	88°C	2.00.00

609	Cebolinhas borettane		88°C	3.00.00
610	cebolinhas verdes		88°C	1.00.00
611	funcho		90°C	0.15.00
612	Cogumelos chanterelle		95°C	0.15.00
613	Cogumelos cardoncelli		95°C	0.15.00
614	Cogumelos champignon		95°C	0.15.00
615	Cogumelos porcini		95°C	0.10.00
616	Endívia belga		90°C	0.20.00
617	batatas	cubos	90°C	0.10.00
618	batatas	Fatias 1 cm	90°C	0.20.00
619	pimentões		95°C	0.10.00
620	tomates-cereja	confit	85°C	0.45.00
621	alho-poró	inteiros	92°C	0.40.00
622	Radicchio tardio		92°C	0.25.00
623	chalotas	Gomos	85°C	2.00.00
624	aipo	bastões	85°C	1.00.00
625	aipo-rábano	bastões	95°C	1.00.00
626	aipo-rábano	purê	90°C	0.40.00
627	Topinambo	inteiros	90°C	2.00.00
628	couve-lombarda	corações	90°C	1.30.00
629	abóbora	Cubos	90°C	0.45.00
630	abobrinhas verdes	Cubos	85°C	0.35.00
670	Grão-de-bico	Demolhados	88°C	3.00.00
671	Feijão manteiga	Demolhados	88°C	4.00.00
672	Lentilhas	Inteiras	90°C	1.00.00
673	Ervilhas		84°C	0.20.00
701	Damascos	Na metade	84°C	0.20.00
702	Abacaxi	Cubos	85°C	0.45.00
703	Castanhas	inteiras	88°C	1.00.00
704	Cerejas	Inteiras sem caroço	84°C	0.20.00
705	Figos		83°C	0.20.00
706	Morangos	inteiras	83°C	0.15.00
707	Manga	Fatias	83°C	00.30.00.
708	Maçãs	Gomos	85°C	0.45.00
709	Mirtilos		84°C	0.15.00
710	Peras ao natural	Na metade	88°C	0.30.00
711	Pêssegos	Na metade	83°C	0.30.00
712	Ruibarbo	bastões	85°C	0.30.00
713	Ameixas	Na metade	83°C	0.30.00
801	Óleo	Ervas aromáticas 10%	65°C	2.00.00
802	Óleo	Especiarias secas	86°C	2.00.00
803	Óleo	Alho e pimenta fresca	88°C	2.00.00
804	Óleo	Zestes cítricos 10%	65°C	2.00.00
805	Óleo	Baunilha	55°C	1.00.00
821	Bases para gelatos e sorvetes	Para todos os gelatos e sorvetes	76°C	0.40.00
822	Ganache de chocolate	Todos os tipos de chocolate	66°C	1.00.00
823	Leite condensado	Caramelizado	86°C	8.00.00
824	Pasteurização	Cremes	84°C	0.40.00
881	Caldo vegetal	Aparas vegetais + água	86°C	4.00.00

882	Caldo de carne e legumes	Carne + ossos + mirepoix, límpido, aromático	95°C	10.00.00
883	Caldo concentrado de frango		95°C	12.00.00
884	Caldo de cogumelos	Shiitake secos, champignon, cebola	85°C	12.00.00
885	Caldo de crustáceos	Carapaças + aromáticos tostados sous vide	90°C	5.00.00
886	Caldo defumado	Ingredientes pré-defumados, perfil delicado	85°C	3.00.00
887	Caldo de peixe	Alto rendimento, uso em gotas ou gel	80°C	2.30.00
921	Limoncello rápido	Álcool 40%, limões	54,4°C	2.00.00
922	Licor de ervas	Álcool 40%, ervas aromáticas frescas	54,4°C	2.00.00
923	Licor de café	Álcool 40%, grãos inteiros torrados	54,4°C	2.30.00
924	Bourbon com bacon (fat washing)	Bourbon, bacon crocante + xarope de bordo	54,4°C	2.00.00
925	Licor de pimenta	Licor 40%, 1 pimenta fresca fatiada	54,4°C	1.00.00
926	Licor de avelã	Licor 40%, avelãs tostadas quebradas	54,4°C	2.30.00
927	Licor de lavanda ou hibisco	Licor 40%, lavanda seca ou flores de hibisco	54,4°c	1.00.00
928	Licor de gengibre fresco	Licor 40%, gengibre fresco fatiado	54,4°C	2.00.00
929	Licor de morango	Licor 40%, morangos frescos em pedaços	54,4°C	2.00.00
961	Vinagre aromático de alecrim	Vinagre, ramos de alecrim ou tomilho, casca de limão.	65,5°C	3.00.00
962	Chá gelado concentrado	Água, chá preto ou verde a granel.	80°C	1.00.00
963	Infusão de gengibre e cítricos	Água, gengibre fresco, zestes de laranja e limão.	65°C	1.30.00
964	Xarope especiado para chá gelado	Água, açúcar, canela, cravo-da-índia, gengibre.	65,5°C	2.00.00
965	Mel com laranja e lavanda	Mel, zestes de laranja, flores de lavanda secas.	50°C	1.30.00
966	Leite especiado (golden milk)	Leite vegetal, cúrcuma, gengibre em pó, canela, pimenta-do-reino.	60°C	1.00.00