

鶏肉の加熱温度・厚さごとの最低加熱時間 (時:分)

	56°C	57°C	58°C	59°C	60°C	61°C
5mm	3:09	2:11	1:38	1:13	0:57	0:42
10mm	3:18 - 3:23	2:20 - 2:25	1:47 - 1:52	1:22 - 1:27	1:06 - 1:11	0:51 - 0:56
15mm	3:29 - 3:39	2:31 - 2:41	1:58 - 2:08	1:33 - 1:43	1:17 - 1:27	1:02 - 1:12
20mm	3:39 - 3:54	2:41 - 2:56	2:08 - 2:23	1:43 - 1:58	1:27 - 1:42	1:12 - 1:27
25mm	3:54 - 4:19	2:56 - 3:21	2:23 - 2:48	1:58 - 2:23	1:42 - 2:07	1:27 - 1:52
30mm	4:29 - 4:34	3:31 - 3:36	2:58 - 3:03	2:33 - 2:38	2:17 - 2:22	2:02 - 2:07
35mm	4:34 - 5:04	3:36 - 4:06	3:03 - 3:33	2:38 - 3:08	2:22 - 2:52	2:07 - 2:37
40mm	4:49 - 5:34	3:51 - 4:36	3:18 - 4:03	2:53 - 3:38	2:37 - 3:22	2:22 - 3:07
45mm	5:19 - 6:04	4:21 - 5:06	3:48 - 4:33	3:23 - 4:08	3:07 - 3:52	2:52 - 3:37
50mm	5:49 - 6:34	4:51 - 5:36	4:18 - 5:03	3:53 - 4:38	3:37 - 4:22	3:22 - 4:07
55mm	6:19 - 7:04	5:21 - 6:06	4:48 - 5:33	4:23 - 5:08	4:07 - 4:52	3:52 - 4:37
60mm	6:49 - 7:49	5:51 - 6:51	5:18 - 6:18	4:53 - 5:53	4:37 - 5:37	4:22 - 5:22
65mm	7:19 - 8:34	6:21 - 7:36	5:48 - 7:03	5:23 - 6:38	5:07 - 6:22	4:52 - 6:07

	62°C	63°C	64°C	65°C	66°C	67°C
5mm	0:33	0:25	0:20	0:16	0:13	0:11
10mm	0:42 - 0:47	0:34 - 0:39	0:29 - 0:34	0:25 - 0:30	0:22 - 0:27	0:20 - 0:25
15mm	0:53 - 1:03	0:45 - 0:55	0:40 - 0:50	0:36 - 0:46	0:33 - 0:43	0:31 - 0:41
20mm	1:03 - 1:18	0:55 - 1:10	0:50 - 1:05	0:46 - 1:01	0:43 - 0:58	0:41 - 0:56
25mm	1:18 - 1:43	1:10 - 1:35	1:05 - 1:30	1:01 - 1:26	0:58 - 1:23	0:56 - 1:21
30mm	1:53 - 1:58	1:45 - 1:50	1:40 - 1:45	1:36 - 1:41	1:33 - 1:38	1:31 - 1:36
35mm	1:58 - 2:28	1:50 - 2:20	1:45 - 2:15	1:41 - 2:11	1:38 - 2:08	1:36 - 2:06
40mm	2:13 - 2:58	2:05 - 2:50	2:00 - 2:45	1:56 - 2:41	1:53 - 2:38	1:51 - 2:36
45mm	2:43 - 3:28	2:35 - 3:20	2:30 - 3:15	2:26 - 3:11	2:23 - 3:08	2:21 - 3:06
50mm	3:13 - 3:58	3:05 - 3:50	3:00 - 3:45	2:56 - 3:41	2:53 - 3:38	2:51 - 3:36
55mm	3:43 - 4:28	3:35 - 4:20	3:30 - 4:15	3:26 - 4:11	3:23 - 4:08	3:21 - 4:06
60mm	4:13 - 5:13	4:05 - 5:05	4:00 - 5:00	3:56 - 4:56	3:53 - 4:53	3:51 - 4:51
65mm	4:43 - 5:58	4:35 - 5:50	4:30 - 5:45	4:26 - 5:41	4:23 - 5:38	4:21 - 5:36