

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	2:56	2:11	1:13	0:55	0:42	0:32
10mm	3:05 - 3:10	2:20 - 2:25	1:22 - 1:27	1:04 - 1:09	0:51 - 0:56	0:41 - 0:46
15mm	3:16 - 3:26	2:31 - 2:41	1:33 - 1:43	1:15 - 1:25	1:02 - 1:12	0:52 - 1:02
20mm	3:26 - 3:41	2:41 - 2:56	1:43 - 1:58	1:25 - 1:40	1:12 - 1:27	1:02 - 1:17
25mm	3:41 - 4:06	2:56 - 3:21	1:58 - 2:23	1:40 - 2:05	1:27 - 1:52	1:17 - 1:42
30mm	4:16 - 4:21	3:31 - 3:36	2:33 - 2:38	2:15 - 2:20	2:02 - 2:07	1:52 - 1:57
35mm	4:21 - 4:51	3:36 - 4:06	2:38 - 3:08	2:20 - 2:50	2:07 - 2:37	1:57 - 2:27
40mm	4:36 - 5:21	3:51 - 4:36	2:53 - 3:38	2:35 - 3:20	2:22 - 3:07	2:12 - 2:57
45mm	5:06 - 5:51	4:21 - 5:06	3:23 - 4:08	3:05 - 3:50	2:52 - 3:37	2:42 - 3:27
50mm	5:36 - 6:21	4:51 - 5:36	3:53 - 4:38	3:35 - 4:20	3:22 - 4:07	3:12 - 3:57
55mm	6:06 - 6:51	5:21 - 6:06	4:23 - 5:08	4:05 - 4:50	3:52 - 4:37	3:42 - 4:27
60mm	6:36 - 7:36	5:51 - 6:51	4:53 - 5:53	4:35 - 5:35	4:22 - 5:22	4:12 - 5:12
65mm	7:06 - 8:21	6:21 - 7:36	5:23 - 6:38	5:05 - 6:20	4:52 - 6:07	4:42 - 5:57

	62°C	63°C	64°C	65°C	66°C	67°C
5mm	0:25	0:16	0:13	0:11	0:07	0:07
10mm	0:34 - 0:39	0:25 - 0:30	0:22 - 0:27	0:20 - 0:25	0:16 - 0:21	0:16 - 0:21
15mm	0:45 - 0:55	0:36 - 0:46	0:33 - 0:43	0:31 - 0:41	0:27 - 0:37	0:27 - 0:37
20mm	0:55 - 1:10	0:46 - 1:01	0:43 - 0:58	0:41 - 0:56	0:37 - 0:52	0:37 - 0:52
25mm	1:10 - 1:35	1:01 - 1:26	0:58 - 1:23	0:56 - 1:21	0:52 - 1:17	0:52 - 1:17
30mm	1:45 - 1:50	1:36 - 1:41	1:33 - 1:38	1:31 - 1:36	1:27 - 1:32	1:27 - 1:32
35mm	1:50 - 2:20	1:41 - 2:11	1:38 - 2:08	1:36 - 2:06	1:32 - 2:02	1:32 - 2:02
40mm	2:05 - 2:50	1:56 - 2:41	1:53 - 2:38	1:51 - 2:36	1:47 - 2:32	1:47 - 2:32
45mm	2:35 - 3:20	2:26 - 3:11	2:23 - 3:08	2:21 - 3:06	2:17 - 3:02	2:17 - 3:02
50mm	3:05 - 3:50	2:56 - 3:41	2:53 - 3:38	2:51 - 3:36	2:47 - 3:32	2:47 - 3:32
55mm	3:35 - 4:20	3:26 - 4:11	3:23 - 4:08	3:21 - 4:06	3:17 - 4:02	3:17 - 4:02
60mm	4:05 - 5:05	3:56 - 4:56	3:53 - 4:53	3:51 - 4:51	3:47 - 4:47	3:47 - 4:47
65mm	4:35 - 5:50	4:26 - 5:41	4:23 - 5:38	4:21 - 5:36	4:17 - 5:32	4:17 - 5:32