

MAL PASSADA

A carne está mal passada quando o interior ainda está suculento e vermelho/rosado. A temperatura interna deve ser em torno de 50 a 55°C. É ideal para quem gosta de carne mais macia e suculenta.



AO PONTO PARA MAL

Nesse ponto, a carne está levemente rosada no centro, com uma temperatura interna de cerca de 60 a 65°C. Ela mantém boa suculência, mas possui uma textura mais firme em comparação à mal passada.



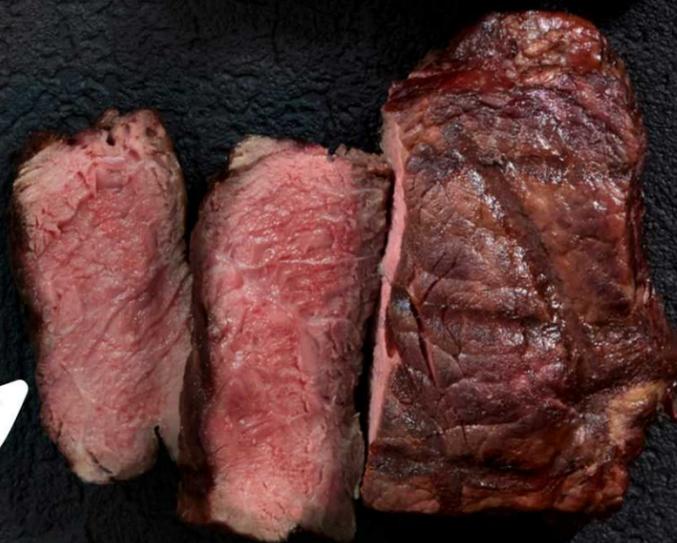
AO PONTO

A carne ao ponto tem um centro rosado com uma fina faixa de cor cinza clara ao redor. A temperatura interna varia de 65 a 70°C. A carne fica um pouco menos suculenta, mas ainda é macia e saborosa.



AO PONTO PARA BEM

Nesse ponto, a carne tem um tom mais acinzentado, com uma pequena quantidade de rosa no centro. A temperatura interna fica em torno de 70 a 75°C. A carne é menos suculenta, mas ainda mantém um bom sabor.



BEM PASSADA

A carne bem passada tem uma coloração uniforme em tom de cinza e uma temperatura interna de cerca de 75 a 80°C. Nesse ponto, a carne perde um pouco da suculência e pode ficar mais seca, por isso é importante ter cuidado para não deixá-la passar do ponto.

