

O PONTO CERTO DA CARNE

CARNE	BRASEIRO	TEMPO
PICANHA MAL PASSADA	FORTE	5 – 6 MINUTOS
PICANHA AO PONTO PARA MAL PASSADA	FORTE	6 – 7 MINUTOS
PICANHA AO PONTO	FORTE	8 – 10 MINUTOS
PICANHA AO PONTO PARA BEM PASSADA	FORTE	10 – 12 MINUTOS
PICANHA BEM PASSADA	FORTE	14 – 16 MINUTOS
FRALDINHA AO PONTO	FORTE	15 – 18 MINUTOS
MAMINHA INTEIRA	FORTE	20 – 22 MINUTOS
COSTELA BOVINA (PEÇA DE 5 A 6 kg) *	Médio	4 – 5 HORAS
CUPIM *	Médio	4 – 5 HORAS
COSTELINHA DE PORCO NO ESPETO*	FORTE	15 – 18 MINUTOS
LINGUIÇA DE PORCO*	FORTE	15 – 20 MINUTOS
FRANGO INTEIRO O ESPETO *	Médio	25 – 30 MINUTOS
COXAS E SOBRECOXAS NO ESPETO *	Médio	25 – 30 MINUTOS
PEITO DE FRANGO NO ESPETO *	Médio	20 – 25 MINUTOS
GALETO DESSOSSADO*	Médio	15 – 20 MINUTOS
CORAÇÃO DE FRANGO *	Médio	10 – 15 MINUTOS