

Gráfico de cocción del jamón

Tipo	Corte	Peso (lb)	min./lb	Temperatura interior mínima y tiempo de reposo
Ahumado, cocido antes de su consumo	Entero con hueso	De 10 a 14	De 18 a 20	145 °F y dejar reposar al menos 3 minutos
	Mitad con hueso	De 5 a 7	De 22 a 25	
	Pata o nalga con hueso	De 3 a 4	De 35 a 40	
	Paleta, sin hueso	De 5 a 8	De 30 a 35	
	Paleta (trasera), sin hueso	De 2 a 4	De 35 a 40	
Jamón ahumado, cocido	Entero, con hueso	De 10 a 14	De 15 a 18	Recaliente los jamones cocidos envasados en plantas inspeccionadas por el USDA a 140 °F y todos los demás a 165 °F
	Mitad, con hueso	De 5 a 7	De 18 a 24	
	Paleta, sin hueso	De 5 a 8	De 25 a 30	
	Jamón enlatado, sin hueso	De 3 a 10	De 15 a 20	
	Envasado al vacío, sin hueso	De 6 a 12	De 10 a 15	
	Corte en espiral, entero o mitad	De 7 a 9	De 10 a 18	
Jamón fresco, crudo	Pata entera, con hueso	De 12 a 16	De 22 a 26	145 °F y dejar reposar al menos 3 minutos
	Pierna entera, sin hueso	De 10 a 14	De 24 a 28	
	Mitad, con hueso	De 5 a 8	De 35 a 40	
Jamón de Virginia (entero o mitad)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dejar en el refrigerador de 4 a 12 horas. 2. Cubrir con agua, luego hervir de 20 a 25 minutos por libra. 3. Escurrir, glasear y dorar a 400 °F durante 15 			

Tipo	Corte	Peso (lb)	min./lb	Temperatura interior mínima y tiempo de reposo
	minutos.			

Fecha de la última modificación 12 de abril 2019