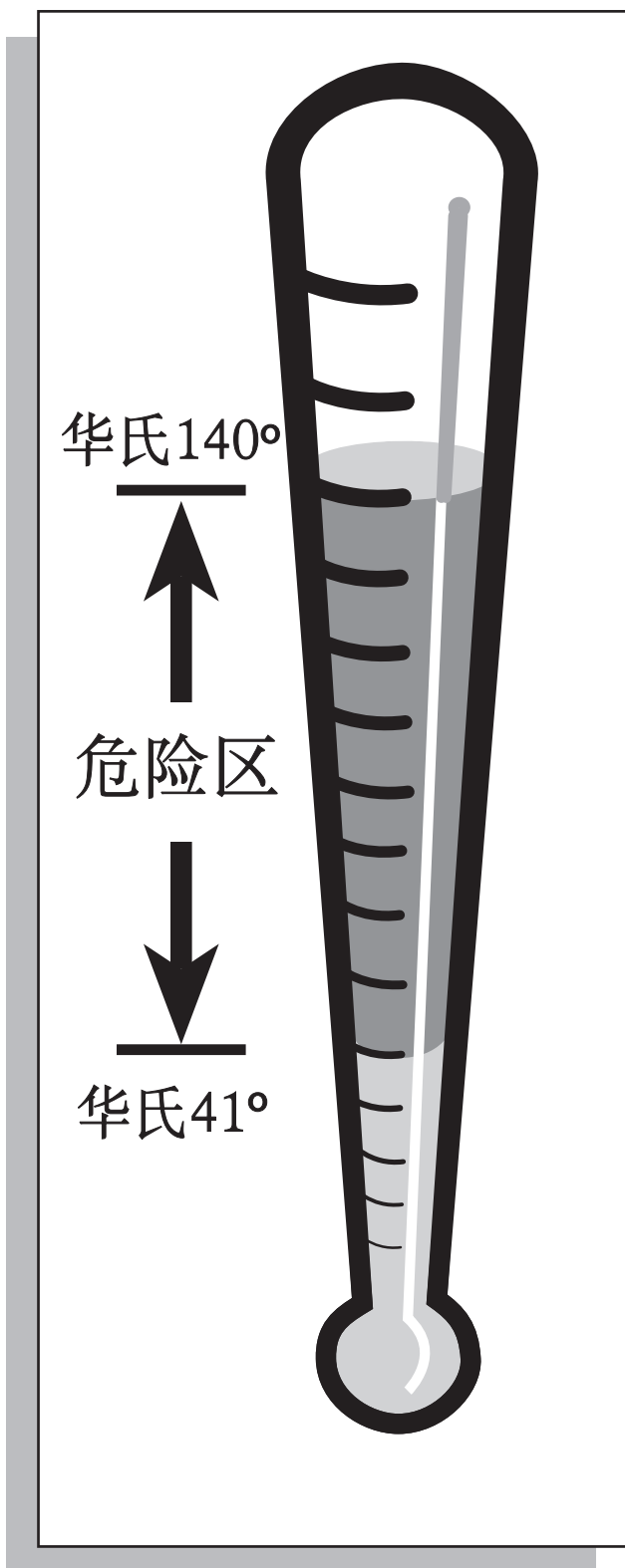


# 控制时间与温度



华氏165° 重新加热所有食物

华氏165° 以下食物需要做15秒钟

- 家禽,加填料的肉,鱼和意大利干面食
- 含有肉,家禽,或鱼的填料
- 细小的家禽肉丁或火鸡肉丁
- 任何在微波炉中做的动物食品

华氏155° 以下食物需要做15秒钟

- 细小的肉丁(牛肉或猪肉)
- 注入风味汁的肉, 碾碎的鱼和肉
- 猎物肉类
- 数只或成打的生鸡蛋

华氏145° 以下食物需要做15秒钟

- 鱼,海产品,猪肉,牛肉(块,薄片等),小牛肉,羊羔肉和普通羊肉
- 一份生鸡蛋

华氏145° 以下食物需要做3分钟

- 烤全牛,烤全羊和腌制的烤牛肉

华氏140° 可以放

- 所有热的食物

在华氏140°至70°之间 冷却所有食物

- 2小时以内

在华氏70°至41°之间

- 4小时之内

华氏41°可以 储藏和存放所有冷冻食物



美国农业部合作。由麻州大学扩展部营养教育项目开发,并得到麻州教育部和麻州食品安全教育协作公司的联合支持。麻州大学扩展部在项目与雇工上提供平等机会。NU-0140:07/2002



Chinese