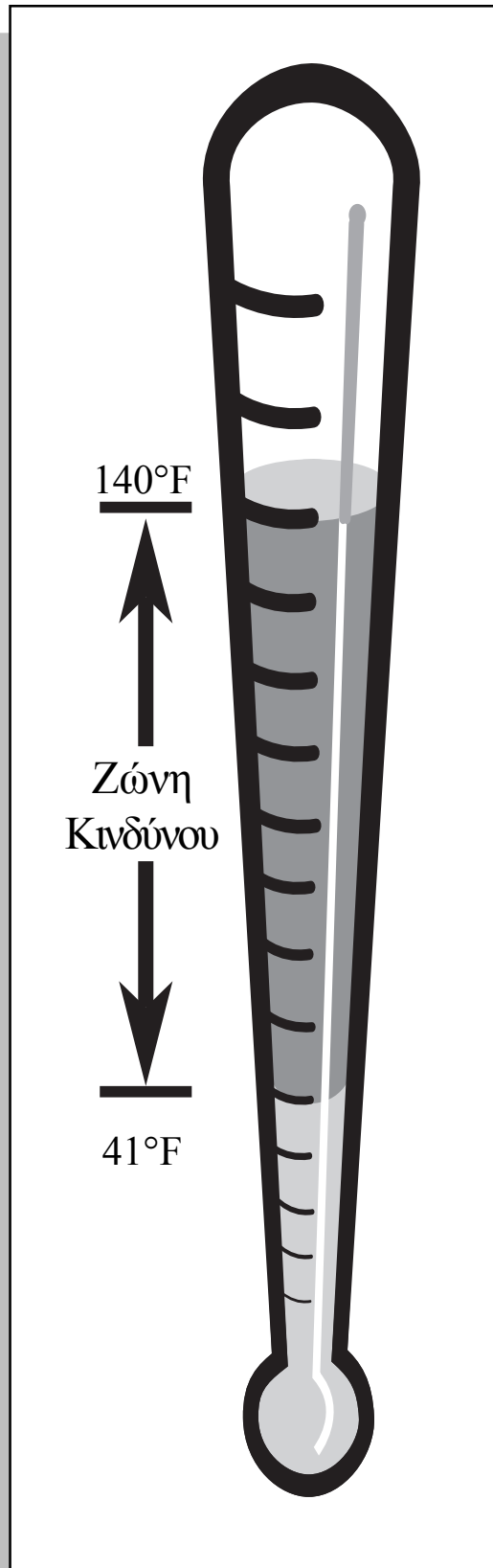


Θερμοκρασία και Ώρα Ελέγχου



165°F Ξαναζεστάνετε όλα τα φαγητά

165°F Μαγειρέψτε για 15 δευτερόλεπτα

- Πουλερικά, γεμιστά κρέατα, γεμιστά ψάρια, και γεμιστά ζυμαρικά
- Γέμιση με κρέας, πουλερικό, η ψάρι
- Κιμά από πουλερικά
- Όποια ζωική τροφή που μαγειρεύτηκε στον φούρνο μικροκυμάτων.

155°F Μαγειρέψτε για 15 δευτερόλεπτα

- Κιμά μοσχαριού ή χοιρινού
- Ψεκασμένα κρέατα, τεμαχισμένα ψάρια ή κρέατα
- Κρέατα κυνηγιού
- Ωμά αυγά σε πολλές μερίδες

145°F Μαγειρέψτε για 15 δευτερόλεπτα

- Ψάρια, θαλασσινά, χοιρινό, μοσχάρι (τεμαχισμένο, φιλέτο, κλπ), αρνί.
- Ωμά αυγά σε ατομικές μερίδες

145°F Μαγειρέψτε για 3 λεπτά

- Ολόκληρο ψητό μοσχάρι (“roast beef”), χοιρινό, και παστό μοσχάρι

145°F Κρατήστε

- Όλα τα ζεστά φαγητά

140°F μέχρι 70°F Κρυώστε όλα τα φαγητά

- Μέσα σε 2 ώρες

70°F μέχρι 41°F

- Μέσα σε 4 ώρες

41°F Αποθηκεύστε και Διατηρήστε όλα τα κρύα τρόφιμα