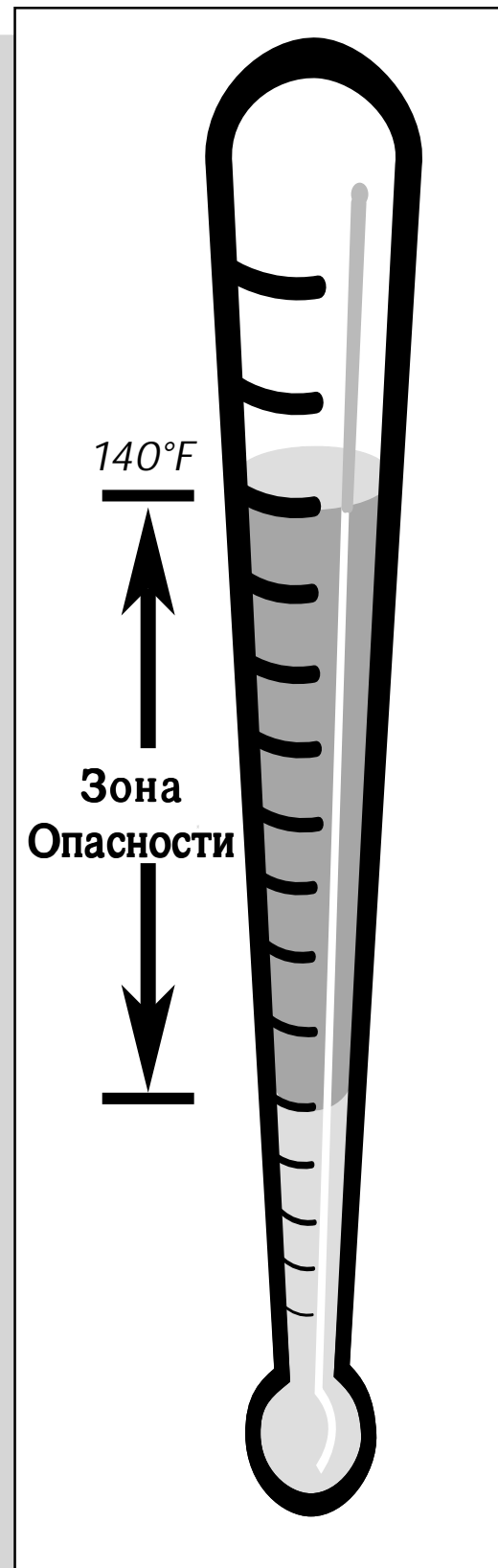


Контроль Времени и Температуры



165°F Приготовление пищи

165°F Готовить в течение дополнительных 15 секунд:

- Птицу, фаршированное мясо, фаршированную рыбу и фаршированные макаронные изделия
- Начинку, содержащую мясо, птицу и/ли рыбу
- Фарш из птицы и/ли индюшки
- Любую животную пищу, приготовленную в микроволновой печи

155°F Готовить в течение дополнительных 15 секунд:

- Фарш из мяса (говядины и/ли свинины)
- Мясо, приготовленное с использованием соусов, подлив; измененная рыба и мясо
- Дичь
- Сырые яйца без скорлупы (разбитые, готовые к использованию)

145°F Готовить в течение дополнительных 15 секунд:

- Рыбу, морепродукты, свинину, говядину (кусочками, ломтиками и т.д.), телятину, мясо молодого барашка, баранину
- Сырые яйца (в скорлупе) на один заказ

145°F Готовить в течение дополнительных 3 минут

- Ростбиф, жаркое из свинины и жаркое из солонины

140°F Держать на плите

- Все горячие блюда

140°F на **70°F** Охлаждение пищи

- в течение 2-х часов

70°F на **41°F**

- в течение 4-х часов

41°F Хранить всю холодную пищу