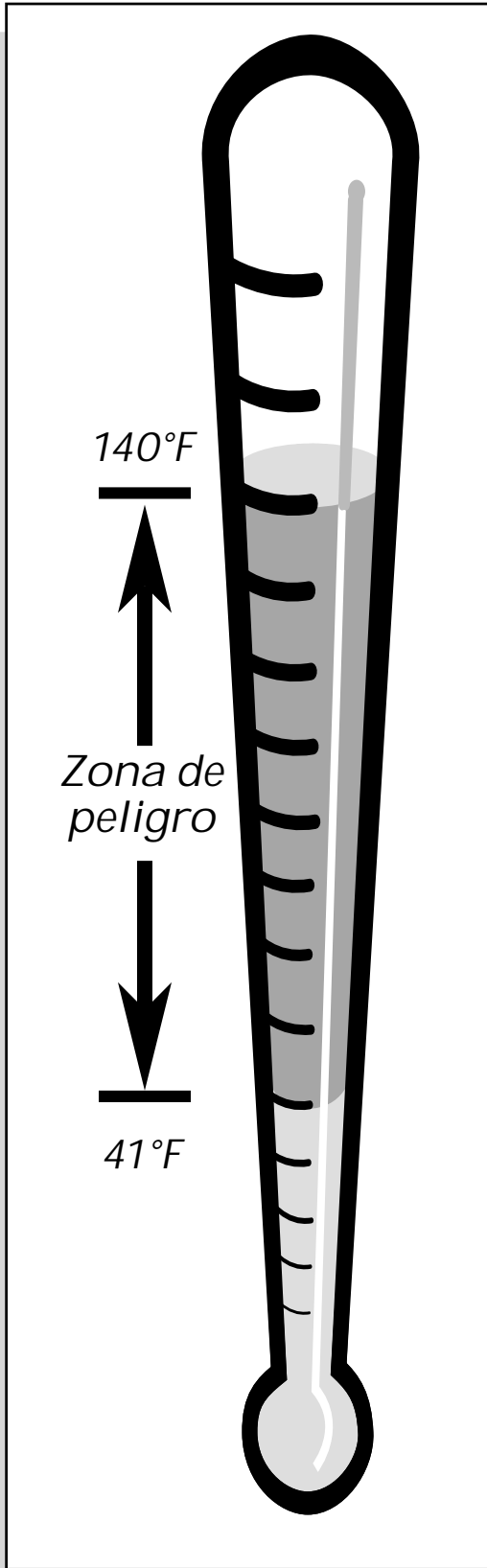


Control de tiempo y temperatura



165°F Recalentar todos los alimentos

165°F Cocinar por 15 segundos

- Ave, carne, pescado o pasta rellenos
- Relleno que contenga carne, ave o pescado
- Carne picada de pavo o ave
- Cualquier alimento animal cocinado en microondas

155°F Cocinar por 15 segundos

- Carne picada (vaca o cerdo)
- Carnes inyectadas, carnes y pescados pulverizados
- Carne de caza (como el venado)
- Huevo crudo y batido en cantidades considerables

145°F Cocinar por 15 segundos

- Pescado, marisco, cerdo, vaca (en dados, lonchas, etc.), ternera, cordero, oveja
- Huevo crudo en cantidad pequeña (para una persona)

145°F Cocinar por 3 minutos

- *Roast beef* (vaca asada), asados de cerdo y asados de vaca escabechada

140°F Mantener caliente

- Todas las comidas calientes

140°F a 70°F Enfriar todas los alimentos

- en 2 horas

70°F a 41°F

- en 4 horas

41°F Almacenar y Conservar todos los alimentos fríos