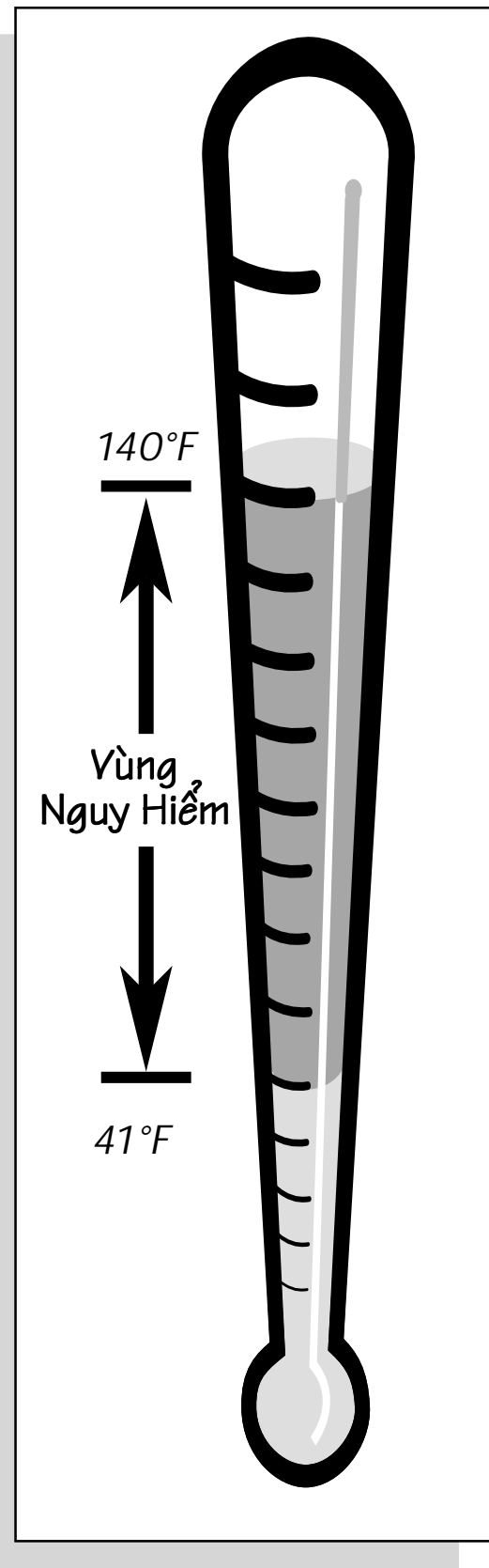


# Điều Khiển Thời Gian Và Nhiệt Độ



**165°F** Đun nóng lại tất cả các thức ăn

**165°F** Nấu trong 15 giây

- Thịt gia cầm, thịt nhồi, cá nhồi, và các loại mì pasta trộn
- Các chất nhồi có thịt, thịt gia cầm, hoặc cá
- Thịt gia cầm hay gà Turkey
- Bất kì một loại thịt động vật nào nấu ở trong lò vi sóng

**155°F** Nấu trong 15 giây

- Thịt gia cầm sống trên cạn (thịt bò hay lợn)
- Thịt đã pha chế, cá hay thịt nghiền nhỏ
- Thịt dành cho trẻ chơi
- Trứng tươi, trứng bóc vỏ

**145°F** Nấu trong 15 giây

- Cá, đồ biển, thịt lợn, thịt bò (mãng, miếng, vân vân.) thịt bê, thịt cừu, non, thịt cừu
- Vỏ trứng đối với từng loại đơn hàng

**145°F** Nấu trong 3 phút

- Tảng thịt bò quay, tảng thịt lợn quay và góc miếng thịt bò quay

**140°F** Giữ

- Tất cả những thức ăn nóng

**140°F đến 70°F** Giảm nhiệt độ thức ăn

- trong vòng 2 tiếng

**70°F đến 41°F**

- trong vòng 4 tiếng

**41°F** cất giữ và chứa tất cả các thực phẩm lạnh