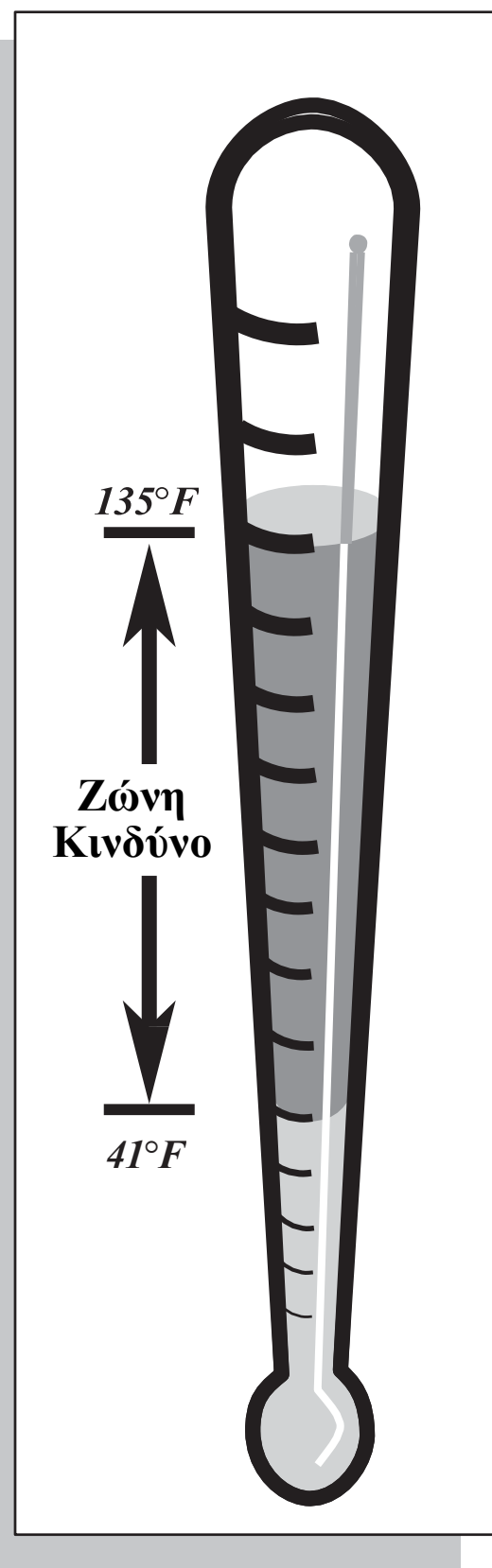


# Θερμοκρασία και Ώρα Ελέγχου



**165°F Ξαναζεστάνετε όλα τα φαγητάς**

**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
- Μηχανικώς μαλακωμένα και ψεκάσμένα κρέατα, τεμαχισμένα ψάρια και κρέατα
- Κρέατα κυνηγίου
- 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

**135°F Κρατήστε**

- Όλα τα ζεστά φαγητά

**135°F μέχρι 70°F Κρυώστε όλα τα φαγητάς**

- Μέσα σε 2 ώρες

**70°F μέχρι 41°F**

- Μέσα σε 4 ώρες