

TIEMPOS Y TEMPERATURAS DE COCCIÓN

165°F

Temperatura: 165°F
Tiempo: instantáneo

Alimentos:

- Aves de corral (pollo, pavo, pato, ave)
- Rellenos hechos con pescado, carne o aves de corral
- Carne, pescado, aves de corral y pasta rellenos
- Platos hechos de alimentos cocinados previamente

155°F

Temperatura: 155°F
Tiempo: al menos 17 segundos

Alimentos:

- Carne picada, mariscos o carne de avestruz
- Carnes inyectadas, marinadas o tiernizadas
- Huevos que se van a servir en caliente

145°F

Temperatura: 145°F
Tiempo: al menos 15 segundos

Alimentos:

- Mariscos enteros
- Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero (bifes y chuletas)
- Asados (4 minutos)
- Huevos que se servirán inmediatamente

135°F

Temperatura: 135°F

Alimentos:

- Alimentos procesados comercialmente y listos para consumir que se mantendrán calientes
- Frutas, verduras, granos y legumbres que se mantendrán calientes