

Temperaturas recomendadas para los alimentos

Utilizar un termómetro para alimentos, es la **ÚNICA** manera fiable de garantizar la seguridad de los alimentos.

165° F ... Carne de ave, carne de ave molida
Relleno de carne de ave, carne y pesca
Cocimiento en horno de microondas y
recalentamiento
Recalentamiento de sobras

155° F ... Carne molida y pescado
Carne inyectada (p. ej. ablandada)

145° F ... Carne, pescado y huevos crudos con
cascarón

135° F ... Mantener calientes los alimentos

41° F ... Mantener fríos los alimentos

Carne = res, puerco y cordero

Carne de ave = pollo, pavo, pato y ganso

Esas son las **temperaturas mínimas** para los alimentos que el Reglamento de Establecimientos Alimenticios de Texas exige.

www.dshs.state.tx.us/foodestablishments



Termómetro Digital

Termómetro de cuadrante

