TEMPERATURAS PARA COCINAR

Cocinar la comida a una temperatura equivocada puede causar enfermedades alimenticias

Temperaturas internas mínimas para cocinar seguro

165°F

- Aves
- Comidas Rellenas
- Comidas cocidas en micronda
- Comida recalentada
- Guisados (cacerolas, caldos, etc.)

155°F

- Carne Molida
- Carne de Puerco

145°F

- Pescados
- Mariscos
- Carne de Res Entera
- Huevos en el cascarón
- Puerco Entero
- Cordero Entero

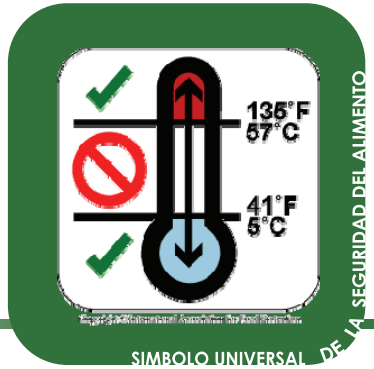
135°F

- Vegetales
- Comidas pre-cocidas
- Comidas hechas comercialmente y listas para comer (hot dogs)

Después de cocinar la comida, hay que mantenerla a una temperatura de 135°F

Zona de Peligro
41°F-135°F

¡NUNCA mantenga la comida a la temperatura del ambiente!



THE CITY OF COLUMBUS
MICHAEL B. COLEMAN, MAYOR
COLUMBUS PUBLIC HEALTH

Phone: 614.645.7005
240 Parsons Ave, Columbus, OH 43215
www.publichealth.columbus.gov