

Temperaturas de cocción



165 °F

(74 °C)

- Pollo, pavo, pato y ganso
- Carne rellena: carne de ave, pescado y pasta
- Alimentos recalentados



155 °F

(68 °C)

- Carne molida, pastel de carne
- Huevos que se conservarán calientes
- Chorizo y salchicha
- Pescado molido



145 °F

(63 °C)

- Carne de músculo entero, cordero, ternera, cerdo y jamón
- Pescado, mariscos
- Huevos



Regla de 15 segundos

Cocinar a temperatura durante
15 segundos, como mínimo