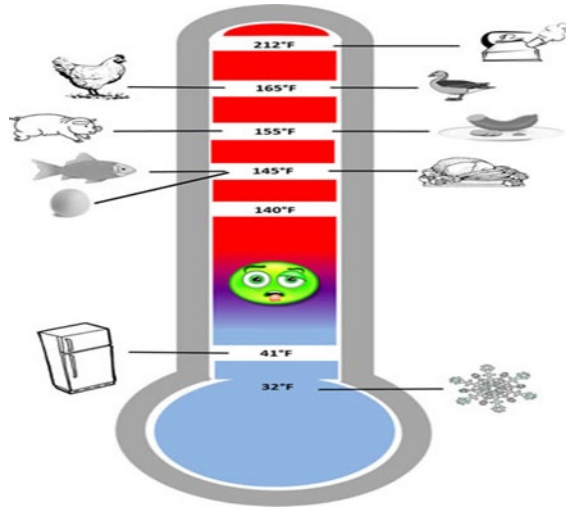


# 烹饪时间和温度

Cooking times and temps

在烹饪 tcs 或不同类型和质量的潜在危险食品时, 重要的是要了解不同类型的食物需要不同的温度, 以确保适当的烹饪和安全消费.



水果、蔬菜和商业加工的即食食品	在135of 或更高的温度下烹饪
牛肉、猪肉、小牛肉和羊肉 (排骨、烤肉或牛排)	在145of 或更高的地方煮4分钟
海鲜、鱼、猪肉牛排、牛肉、小牛肉和羊肉以及鸡蛋, 可立即提供服务	在145of 或更高的地方煮15秒
地面肉类和鱼类, 注入肉类, 比例和鸡蛋准备热举行	在155of 或更高的地方煮15秒
剩菜或再加热食品	煮到165of 或更高的温度
家禽、填充食品、鱼、肉、家禽、饲料或地面家禽	在165of 或更高的地方煮15秒