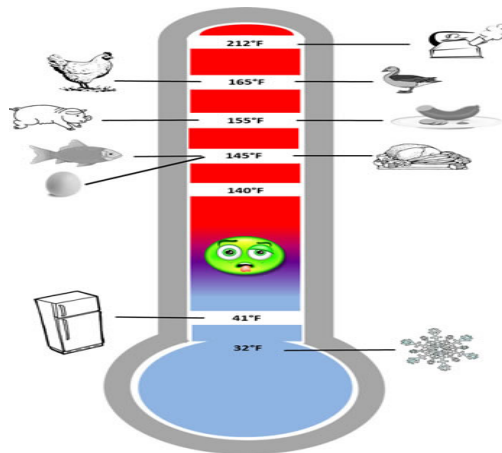


Tiempos de cocción y Temps

Cooking times and temps

Cuando cocine TCS o alimentos potencialmente peligrosos de diferentes tipos y calidades, es importante comprender que diferentes tipos de alimentos requieren distintas temperaturas para cocinar adecuado y seguro consumo.



Alimentos comercialmente procesados listos para comer, frutas y verduras cocinados para la tenencia caliente	Cocinar a una temperatura igual o superior a 135oF
Carne de res, cerdo, ternera y cordero (chuletas, asados o carnes)	Cocinar 145oF o más durante 4 minutos
Mariscos, pescado, Bistec/chuletas de cerdo, carne de res, ternera y cordero y huevos preparados para servicio inmediato	Cocinar a 145oF o superior durante 15 segundos
Tierra carnes y pescados, carnes inyectadas, ratites y huevos preparados para la tenencia caliente	Cocinar a 155oF o superior durante 15 segundos
Las sobras o alimentos recalentados	Cocinar a una temperatura igual o superior a 165oF
Las aves de corral, alimentos rellenos, relleno w/pescado, carne, pollo, ríidas o aves de corral de tierra	Cocinar a 165oF o superior durante 15 segundos