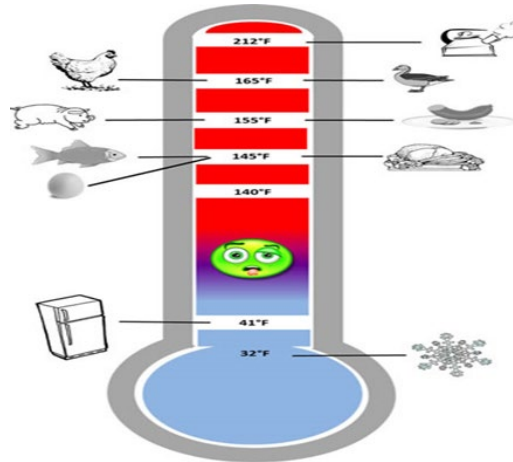


Thời gian nấu ăn và các Temps

Cooking times and temps

Khi nấu ăn TCS hay các thực phẩm có khả năng nguy hiểm của các loại khác nhau và chất lượng tốt, quan trọng là phải hiểu rằng loại khác nhau của các loại thực phẩm yêu cầu nhiệt độ khác nhau để đảm bảo nấu ăn đúng và an toàn tiêu thụ.



Trái cây, rau quả và thương mại đã sẵn sàng để ăn thực phẩm chế biến nấu chín cho nắm giữ nóng	Nấu ở nhiệt độ 135oF hoặc cao hơn
Thịt bò, thịt lợn, thịt bê và Lamb (sườn, roasts, hoặc nướng)	Nấu ăn tại 145oF hoặc cao hơn trong 4 phút
Hải sản, cá, thịt nướng/chops thịt lợn, thịt bò, bê và cừu và trứng chuẩn bị sẵn sàng cho dịch vụ ngay lập tức	Nấu ăn tại 145oF hoặc cao hơn 15 giây
Đốt các loại thịt và cá, tiêm các loại thịt, chim và trứng chuẩn bị giữ nóng	Nấu ăn tại 155oF hoặc cao hơn 15 giây
Thức ăn thừa hoặc thực phẩm reheated	Nấu ăn cho một nhiệt độ 165oF hoặc cao hơn
Chăn nuôi gia cầm, nhồi bông các loại thực phẩm, nhồi w/cá, thịt, gia cầm, chim hoặc đất chăn nuôi gia cầm	Nấu ăn tại 165oF hoặc cao hơn 15 giây