

Al recalentar los alimentos para comer o servir

Reheating foods to serve

Al recalentar los alimentos para comer o servir, es importante conocer las precauciones y los peligros de ese proceso. Alimento que ya ha sido preparado y se recalientará para mantener caliente o sirviendo otra vez pasará por la zona de peligro de temperatura de 41° F a 135° F. Es importante que todos los alimentos son recalentados rápidamente para reducir la cantidad de tiempo en la zona de peligro. El código alimentario de FDA requiere que los alimentos potencialmente peligrosos que es cocido, enfriado y recalentado para mantener caliente al ser recalentados para que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de por lo menos 165° F por 15 segundos. Alimento luego entonces debe mantener una temperatura de 135° F o más.



Al recalentar las sobras, asegúrese de llegar a 165° F, medida con un termómetro para alimentos.

Un crockpot nunca debe ser utilizado para calentar alimentos.