

TEMPERATURAS DE COCCIÓN



165° F

(74° C)

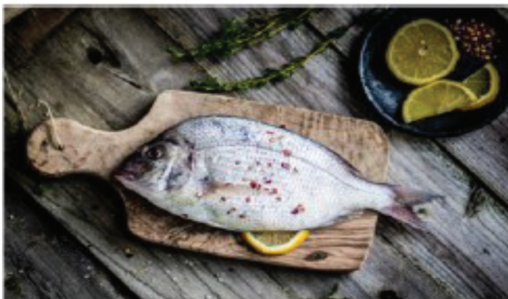
- Pollo, pavo, pato y ganso
- Carne rellena: carne de ave, pescado y pasta
- Alimentos recalentados



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



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.