

MÉTODOS PARA DESCONGELAR



En un refrigerador, a 41° F (5° C) o menos.
Este es el método más seguro.



Como parte del proceso de cocción.



Sumergido en agua corriente a
< 70° F (21° C)



En el horno de microondas, si el alimento se
cocinará o servirá de inmediato después de
descongelarse.



ADAMS COUNTY
HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.