

烹饪温度



165° F
(74°C)

- 鸡肉、火鸡、鸭肉和鹅肉
- 酿肉：禽肉、鱼肉和通心粉
- 再加热食品



155° F
(68°C)

- 碎牛肉、肉饼
- 热保存蛋类
- 香肠和腊肠
- 碎鱼肉



145° F
(63°C)

- 未经加工处理过的牛肉、
- 羊肉、小牛肉、猪肉、
- 火腿



15 秒原则

至少足温烹饪 15 秒



ADAMS COUNTY

HEALTH DEPARTMENT

Your Health. Our Mission.