

Los alimentos están completamente cocidos cuando alcanzan esta temperatura por dentro:

CORTES ENTEROS DE CARNE: 145° F (63°C)

Dejar reposar 3 minutos antes de cortar o server

SOBRAS: 165° F (74°C)

AVES DE CORRAL (O AVES MOLIDAS): 165° F (74°C)

HAMBURGESAS/CARNE MOLIDA: 160° F (72°C)

PESCADOS Y MARISCOS: 145° F (63°C)

**Stop
Foodborne
Illness**

Esta su comida lista para comer?

No adivine, use un termómetro para carne!