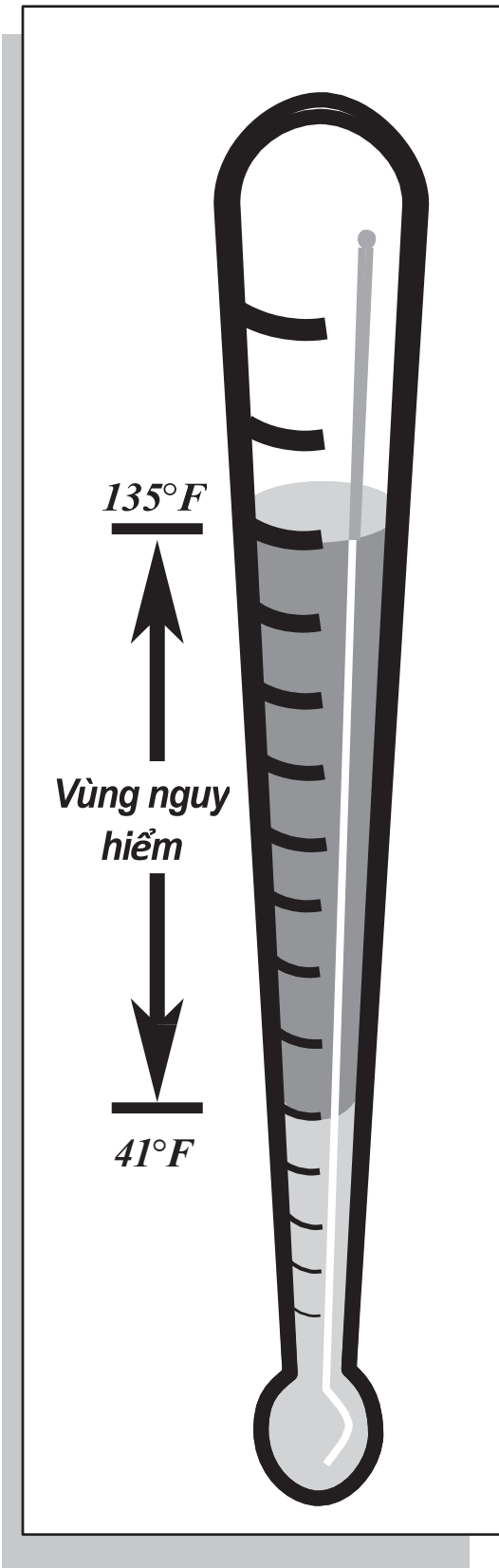


Điều Khiển Thời Gian Và Nhiệt Độ



165°F Đun nóng lại tất cả thức ăn

165°F Nấu trong 15 giây

- Thịt gia cầm, thịt nhồi, cá nhồi, và các loại nui mì pasta nhồi
- Các thực phẩm nhồi có thịt, thịt gia cầm, hoặc cá
- Thịt gia cầm hay gà Tây xay
- Bất kì loại thịt động vật nào nấu trong lò vi sóng

155°F Nấu trong 15 giây

- Các loại thịt xay (thịt bò và thịt lợn)
- Thịt được làm mềm bằng máy và tiêm ướp, cá và thịt xay trộn
- Thịt sẵn bắt
- Trứng tươi, đã đập khỏi vỏ

145°F Nấu trong 15 giây

- Cá, hải sản, thịt lợn, thịt bò (cục, miếng,...), thịt bê, thịt cừu non, thịt cừu
- Trứng tươi còn vỏ đối với từng đơn hàng

145°F Nấu trong 3 phút

- Tầng thịt bò quay, tầng thịt lợn quay và thịt bò mặn (corned beef) quay

135°F Giữ

- Tất cả những thức ăn nóng

135°F đến 70°F Làm nguội tất cả thức ăn

- trong vòng 2 tiếng

70°F đến 41°F

- trong vòng 4 tiếng

Cùng hợp tác với Bộ Nông nghiệp Hoa Kỳ. Tài liệu do Chương trình Giáo dục Dinh dưỡng Mở rộng của Đại học UMass với sự trợ giúp của Ban Giáo dục Massachusetts hợp tác với Massachusetts Partnership về Giáo dục An toàn Thực phẩm. Chương trình Mở rộng của Đại học UMass mang đến cơ hội bình đẳng trong các chương trình và việc làm. NU-0142:07/2002

