

Temperaturas para Cocinar

TEMPERATURAS MÍNIMAS

Debe mantenerse durante al menos 15 segundos a menos que se indique lo contrario*



135°F

Hongos silvestres cosechados cocinados para consumir inmediato y los productos agrícolas frescas que se debe mantener caliente



130°F - 158°F*

Carne asada, cerdo asado, y jamón



145°F

Bistec de todo musculo intacto (debe lograr un cambio de color cocido en todas las superficies externas)



145°F

Huevos, pescado, carne sólida y cerdo



158°F < 1 segundo

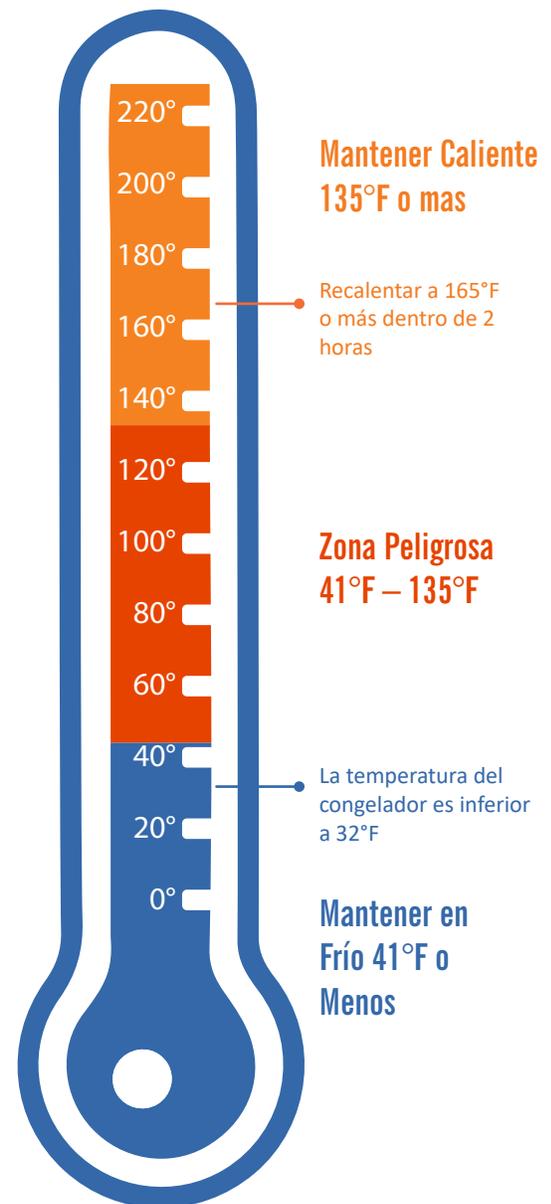
Carne molida y pescado molido, salchichas, carne restructuradas o inyectadas, 4 o más huevos combinados



165°F < 1 segundo

Aves, carnes rellenas, pescado relleno, pasta rellena, rellenos que contienen pescado, carne o aves

ZONAS DE TEMPERATURA



*referir a WAC 246-215 03400 (2) para temperaturas requeridas y tiempo para mantener caliente.



Food Safety Program
1101 W. College Ave., Spokane, WA 99201
509.324.1565 | srhd.org

El Distrito Regional de Salud de Spokane garantiza la no discriminación de acuerdo con el Título VI de la Ley de Derechos Civiles de 1964 y la Ley de Estadounidenses con Discapacidades. Para presentar una queja o solicitar más información, arreglos razonables o traducciones de idiomas, llame al 509.324.1501 o visite srhd.org. // Creado: enero 2022.