

## COOKING TEMPERATURES

- Poultry & poultry containing dishes
- Leftovers for hot holding
- Stuffed: fish, meat & poultry
- Microwave cooking



**165 °F**

- Ground beef, hamburger, meatloaf and sausage
- Injected meats
- Egg dishes



**155 °F**

- Raw shell eggs cooked to customer order
- Single portions of: pork, beef, veal, lamb
- Fish



**145 °F**

- ⇒ Internal cooking temperatures for meat products should be **monitored with a probe thermometer**
- ⇒ Temperatures must be held at the minimum specific cooking temperature for at least **15 seconds**
- ⇒ Food cooked per customer request (e.g. steak medium rare) does not need to meet cooking requirements
- ⇒ Whole roasts may be cooked at lower temperatures as approved by State Law

## TEMPERATURAS DE COCIMIENTO

- Aves de coral y platillos que contienen carne de aves
- Recalentamiento de alimentos cocinados
- Rellenos de: pescado, carne y aves de coral
- Alimentos cocinados en el horno de micro ondas



**165 °F**



- Carne molida, hamburguesa, albóndiga y salchicha
- Carnes inyectadas
- Platillos de huevo



**155 °F**



- Huevos de cascara cocinado para consumo inmediato
- Porciones individuales de carne: cerdo, res, ternera, cordero
- Pescado



**145 °F**

- ⇒ Las temperaturas internas para alimentos potencialmente peligrosos deben ser controladas con un termómetro de sonda
- ⇒ Las temperaturas se deben mantener a la temperatura mínima especificada por un mínimo de **15 segundos**
- ⇒ Los alimentos cocinados a petición del cliente (por ejemplo, filete de carne cocinado a termino medio crudo) no necesita cumplir con los requisitos de cocción
- ⇒ Asados enteros se pueden cocinar a temperaturas más bajas, según lo aprobado por la Ley del Estado