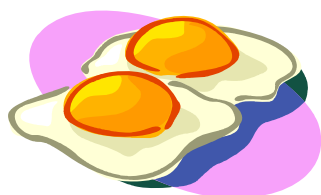


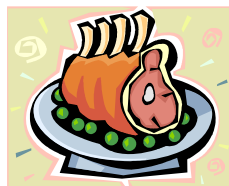


烹調溫度

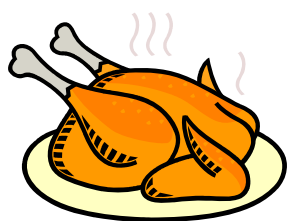
所有溫度是以食品內部持續 15 秒為標準



華氏 145 度 – 有壳蛋, 蛋類菜, 魚類, 肉類: 牛扒, 豬扒, 羊扒等



華氏 155 度 – 碎肉, 豬肉或牛肉



華氏 165 度 – 雞肉, 家禽類, 肉餡, 麵類, 或任何含有魚, 肉類的餡