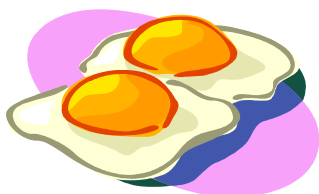




## Temperaturas para cocinar

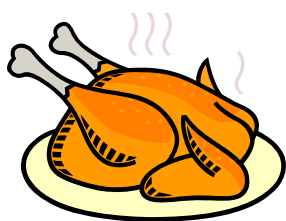
Todas las temperaturas dentro de la comida son hasta 15 segundos



**Huevos a una temperatura de 145° F para servicio inmediato, platos de huevo, pescada y carne: Bistecs, carne de cerado y cordero.**



**Temperatura 155° F: Carne picada de ternera y de cerdo**



**Temperatura 165° F: Pollo, pollo picado; carne relleva, de pollo o de pasta, o rellevas que contienev pescado carne o pollo**