

**TEMPERATURAS MÍNIMAS PARA
COCINAR**

Recalentado	165°F
Pollo	165°F
Carne Molida	155°F
Carne de Puerco	145°F
Rare Roast Beef	130°F

**TEMPERATURAS PARA MANTENER
ALIMENTOS**

Alimentos Calientes

135° F o mas alta

Alimentos que se mantienen a temperatures en la **“Zona de Peligro”** pueden causar enfermedades.

Alimentos Frios

41° F o menos

