PennState Extension

TEMPERATURAS DE COCCIÓN

- Aves de corral enteras, carne de ave molida, platos rellenos, guisos, sopas, estofados, restos de comida: **165°F (74°C)**
- Carne molida de res, cerdo, ternera, cordero o pescado, platos con huevo: **160°F (71°C)**
- Pescados (piezas enteras, filetes): **145°F (63°C)**
- Carne de res, cerdo, ternera, cordero (asados, filetes, chuletas): **145°F (63°C)** ***durante 3 minutos***

¡Verifique la temperatura interna final de los alimentos cocidos/asados con un termómetro de alimentos limpio y debidamente calibrado!

- Use un termómetro de cocina digital o de tallo (espere a que la lectura de temperatura se mantenga estable).
- Tome la temperatura en dos partes distintas del alimento y siempre en las zonas más gruesas.

extension.psu.edu/food-safety

Los programas de investigación y extensión del Colegio de Ciencias Agrícolas de Penn State son financiados en parte por los condados de Pensilvania, el Gobierno de Pensilvania y el Departamento de Agricultura de EE. UU.

Esta publicación está disponible en medios alternativos si se solicita.

Penn State es una institución con igualdad de oportunidad, acción afirmativa, y está comprometida a proveer oportunidades de empleo a minorías, mujeres, veteranos, individuos con discapacidades y otros grupos protegidos por ley.

Producido por Ag Communications y Marketing

© The Pennsylvania State University 2020

Code EE0212s 5003/20vistaprint