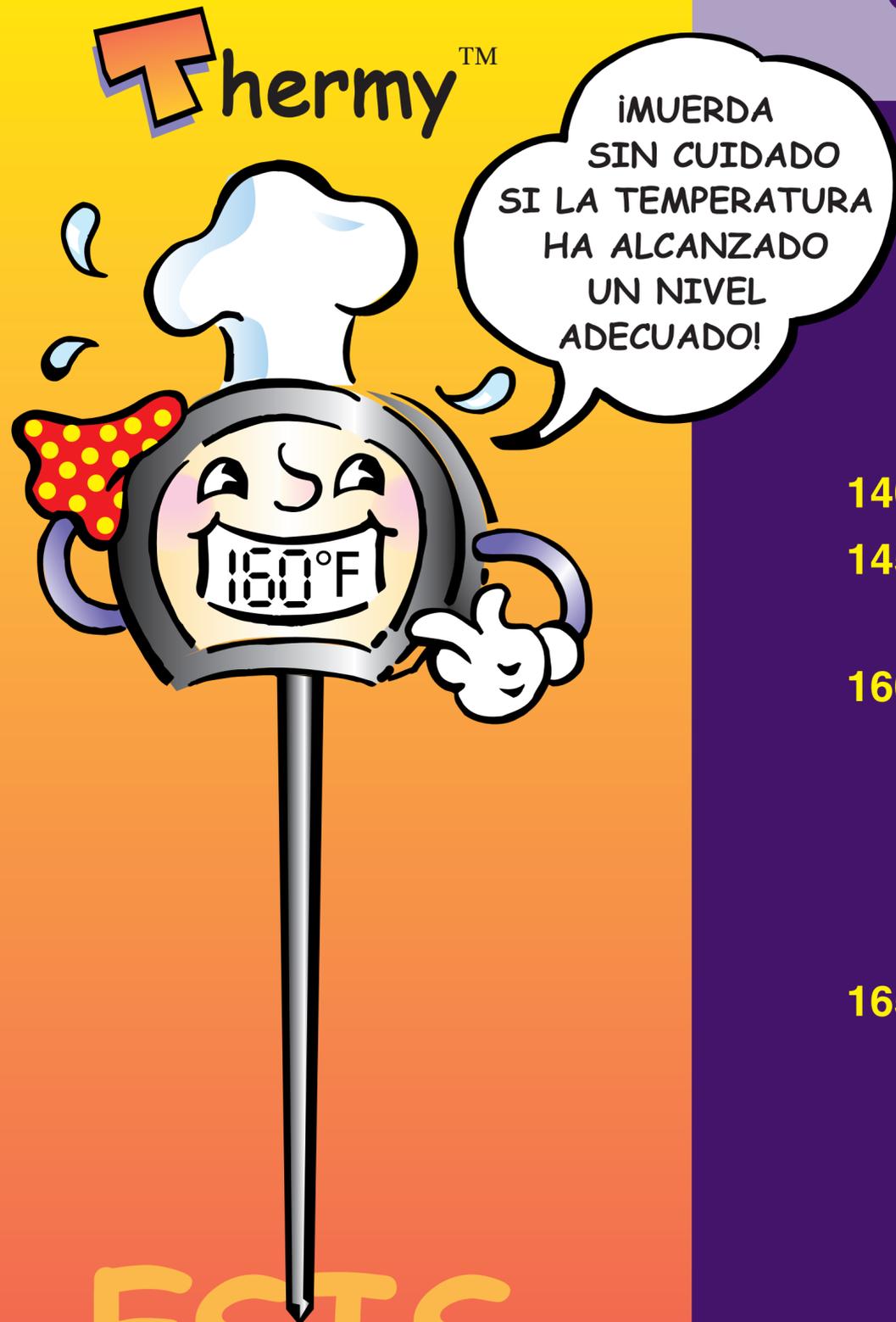


Use un Termómetro para Alimentos



Reglas de Temperatura

... para cocinar alimentos en casa

Temperatura Interna Mínima Adecuada

- 140 °F** • Jamón, bien cocido (para recalentar)
- 145 °F** • Carne de res, cordero y ternera; filetes y asados (término medio-crudo)
- 160 °F** • Carne molida de res, cerdo, ternera y cordero
• Carne de res, cordero y ternera; filetes y asados (término medio)
• Chuletas, costillas y asados de cerdo
• Platos a base de huevo
- 165 °F** • Carne molida de pollo y pavo
• Pollo y Pavo—ave entera, pechugas, piernas, muslos y alas
• Relleno y cazuelas
• Sobras

Es la única forma segura de saber si sus alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta para destruir bacterias causantes de intoxicaciones alimentarias.

Servicio de Inocuidad e
Inspección de los Alimentos
Departamento de Agricultura de los EEUU

www.fsis.usda.gov/En_Espanol

Línea de Información sobre Carnes y Aves del USDA
1-888-674-6854; TTY: 1-800-256-7072
Correo electrónico: mphotline.fsis@usda.gov