

Hola chicos. . .



¡MUERDA SIN CUIDADO SI LA TEMPERATURA HA ALCANZADO UN NIVEL ADECUADO!

# Las reglas de Thermy™!

**1. Usa siempre un termómetro para alimentos cuando cocines.**

Un termómetro para alimentos te ayudará a saber si los alimentos han alcanzado una temperatura suficientemente alta para matar las bacterias dañinas.

**2. No te debe engañar el color de la carne cocida, ya sea que esté de color rosado o marrón.**

La única manera segura de saber si los alimentos están cocidos adecuadamente es utilizando un termómetro para alimentos.

**3. En la mayoría de los alimentos, el termómetro se coloca en la parte más gruesa, lejos del hueso o grasa.**

**4. Cocina los alimentos hasta alcanzar una temperatura interna adecuada.**

145 °F (62.77 °C)—Carne de res, cordero y ternera. Filetes y asados.

160 °F (71.11 °C)—Carne molida de res, cerdo, ternera y cordero. Chuletas, costillas y asados de cerdo. Platos a base de huevo.

165 °F (73.88 °C)—Carne de pavo y pollo molida. Rellenos, cazuelas y sobrantes.

170 °F (76.66 °C)—Pechugas de pollo y pavo.

180 °F (82.22 °C)—Pollo y pavo. Ave entera, cadera, muslos y alas.

Las temperaturas están en grados Fahrenheit (°F) y Celsius (°C).

**5. Verifica la temperatura en diferentes lugares para que te asegures que los alimentos han sido cocinados adecuadamente.**

**6. Lava el termómetro para alimentos con agua caliente y jabón después de usarlo.**

Decifra cada una de las palabras claves. Escribe las letras de las celdas enumeradas en las otras con el mismo número.

TROMOTERME

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

10

11

MENATOLIS

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

5

9

3

CINCOAR

--	--	--	--	--	--	--

4

TUPETEMRARA

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

7

2

6

GRDOSA

--	--	--	--	--	--

5

B							H				Y
---	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--	---

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

Departamento de Agricultura de los Estados Unidos

Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos

[www.fsis.usda.gov/thermy](http://www.fsis.usda.gov/thermy)

Respuestas: termómetro, alimentos, cocinar, temperatura, grados, Buscar a Thermy