¿Está listo ya? ¡No se puede saber solo con mirar!

Use un termómetro para alimentos para verificar la temperatura interna mínima segura.

**Pescado**
- Carne de res, cerdo, ternero y cordero (Filetes, asados y chuletas)
- 145°F
  - (permita un tiempo de reposo de 3 minutos)

**Carne Roja**
- Carne de res, cerdo, ternero y cordero (Molina)
- 160°F

**Carne Molida**
- 160°F

**Comidas a Base de Huevo**
- 160°F

**Aves de Corral**
- Pavo, pollo y pato (Entero, piezas y molida)
- 165°F

¿Tiene más preguntas? Visite nuestro sitio web www.FSIS.USDA.gov o póngase en contacto con La Línea de Información sobre Carnes y Aves al 1-888-MPHotline (1-888-674-6854) o MPHotline@usda.gov