

¿Está *listo* ya?

No se puede saber con sólo **mirar**.
Para estar seguro use un **termómetro** para alimentos.

Temperaturas internas mínimas adecuadas recomendadas
por el Departamento de Agricultura de los EE.UU.



145 °F (62.77 °C)

Carne de res, cerdo, cordero
y ternero; asados, filetes y chuletas
**y permita un tiempo de reposo
de 3 minutos*



145 °F (62.77 °C)

Pescados



160 °F (71.11 °C)

Carne de res, cerdo, cor-
dero y ternero; molida



160 °F (71.11 °C)

Comidas a base
de huevo



165 °F (73.88 °C)

Pavo, pollo, pato;
entero, piezas y molido

FoodSafety.gov

La Línea de Información sobre Carnes y Aves: 1-888-674-6854



Departamento de
Agricultura de los
EE.UU.

Servicio de Inocuidad e
Inspección de los Alimentos

LIMPIAR



SEPARAR



COCINAR



ENFRIAR



El USDA provee igualdad de
oportunidad y de empleo.
Revisado en Junio 2014