

¿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 (62.8 °C)
Carne de res, cerdo, cordero y ternero;
asados, filetes y chuletas
**y permita un tiempo de reposo de 3 minutos*



145 °F (62.8 °C)
Pescados



160 °F (71.1 °C)
Carne de res, cerdo,
cordero y ternero;
molida



160 °F (71.1 °C)
Comidas a base
de huevo



165 °F (73.9 °C)
Pavo, pollo, pato;
entero, piezas y molido

www.IsItDoneYet.gov

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



Departamento de Agricultura de los EE.UU.
Servicio de Inocuidad y Inspección de los Alimentos

El USDA provee igualdad de oportunidad y de empleo.
Mayo 2006 * Revisado en Septiembre 2011