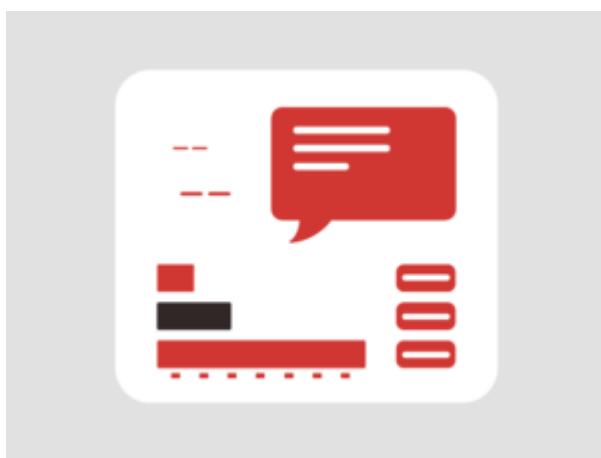


Internal Cooking Temperatures: Restaurant Safety Infographic – Spanish



¿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

Fuente: <https://www.aliargestion.com>