

冷藏柜储存

防止交叉污染。根据最终烹饪温度，自上而下储存食物。

即食食物



鱼类、海鲜、鸡蛋、 整块肌肉的牛肉和猪肉、 商业饲养的狩猎动物

最低烹饪温度：
145° F



碎肉、注水肉或嫩化肉

最低烹饪温度：
155° F



禽肉（鸡肉、火鸡肉、鸭肉）

最低烹饪温度：
165° F

