

# Temperaturas recomendadas para los alimentos

Utilizar un termómetro para alimentos, es la **ÚNICA** manera fiable de garantizar la seguridad de los alimentos.

**165° F ...** Carne de ave, carne de ave molida  
Relleno de carne de ave, carne y pesca  
Cocimiento en horno de microondas y  
recalentamiento  
Recalentamiento de sobras

**155° F ...** Carne molida y pescado  
Carne inyectada (p. ej. ablandada)

**145° F ...** Carne, pescado y huevos crudos con  
cascarón

**135° F ...** Mantener calientes los alimentos

**41° F ...** Mantener fríos los alimentos

Carne = res, puerco y cordero

Carne de ave = pollo, pavo, pato y ganso

Esas son las **temperaturas mínimas** para los alimentos que el Reglamento de Establecimientos Alimenticios de Texas exige.

[www.dshs.state.tx.us/foodestablishments](http://www.dshs.state.tx.us/foodestablishments)



Termómetro Digital

Termómetro de cuadrante

