




¿Se puede comer con seguridad?



Use un termómetro de alimentos para estar **SEGURO**.

 **165°F** 
Todas las Aves
(Enteras, partes, molidas)
Todos los guisos y las sobras

 **160°F** 
Carne molida y platos con huevo
Carne de res, ternera, cerdo y cordero

 **145°F**  
Pescado y los mariscos
Filetes, chuletas y asados
Dejar reposar por 3 minutos más antes de comer
la carne de res, ternera, cerdo y cordero 

 
Termómetro dial
Área sensible de 2"

 
Termómetro digital
Área sensible de 1/2"

Visit our website: www.ext.vt.edu
Produced by Virginia Cooperative Extension, Virginia Tech, 2024