

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.aliargestiona.com>