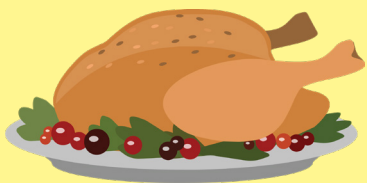


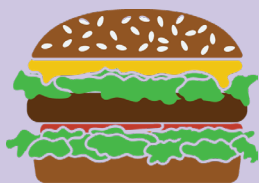
溫度規定

用於使用時間/溫度控制來保證安全的食品



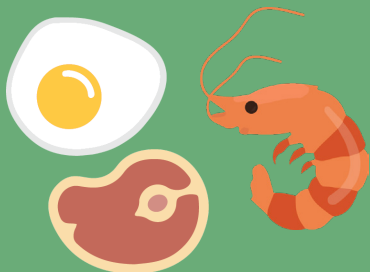
烹飪禽類或夾
餡食品

165°F



烹飪碎的牛肉/
豬肉/魚

155°F



烹飪牛肉/豬
肉/海鮮

145°F



最低保溫
溫度

135°F

DANGER



危險溫
度帶
——
細菌
快速
生長

41°F

最高冷藏
溫度

