

# Requisitos de Cocinar

## Temperatura Interna Minima

<p>165°F (74°C) por 15 segundos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aves de corral - enteras o molidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: pollo, pavo, pato, gansos, guineas, ratidas</li> </ul> </li> <li>• Relleno elaborado con pescado, carne o aves</li> <li>• Rellenos de carne, mariscos, aves o pasta</li> <li>• Platos que incluyen ingredients TCS previamente cocinados             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Los ingredients crudos deben cocinarse a sus temperaturas internas minimas</li> </ul> </li> </ul>
<p>155°F (68°C) por 17 segundos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne Molida             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: res, cerdo, otras carnes</li> </ul> </li> <li>• Carne Inyectada             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: jamon en salmuera, asados inyectados con sabor</li> </ul> </li> <li>• Carne Ablandada Mecanicamente</li> <li>• Ratidas             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: avestruz, emu</li> </ul> </li> <li>• Mariscos Molidos             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: marisco troceado o picado</li> </ul> </li> <li>• Huevos con cascara que se seruiran calientes</li> </ul>
<p>145°F (63°C) por 15 segundos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mariscos             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: pescados, mariscos, crustaceos</li> </ul> </li> <li>• Bistecs y Chuletas             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: cerdo, res, ternera, cordero</li> </ul> </li> <li>• Animales o aves salvajes criados comercialmente</li> <li>• Huevos con cascara que se serviran de inmediato</li> </ul>
<p>145°F (63°C) por 4 segundos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asados de carne entera             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: cerdo, res, ternera, cordero</li> </ul> </li> <li>• Los asados se pueden cocinar para alternar los tiempos de coccion y las temperaturas segun el tipo de asado y el horno:             <ul style="list-style-type: none"> <li>– 130°F (54°C) - 112 minutos</li> <li>– 131°F (55°C) - 89 minutos</li> <li>– 133°F (55°C) - 56 minutos</li> <li>– 135°F (57°C) - 36 minutos</li> <li>– 136°F (58°C) - 28 minutos</li> <li>– 138°F (59°C) - 18 minutos</li> <li>– 140°F (60°C) - 12 minutos</li> <li>– 142°F (61°C) - 8 minutos</li> <li>– 144°F (62°C) - 5 minutos</li> <li>– 145°F (62.8°C) - 4 minutos</li> </ul> </li> </ul>
<p>135°F (57°C)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Frutas, Verduras, u otros alimentos vegetales que se seruiran calientes seruiran</li> <li>• Granos que se seruiran calientes para el servicio             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: arroz, pasta</li> </ul> </li> <li>• Legumbres que se seruiran calientes para el servicio             <ul style="list-style-type: none"> <li>– Incluye: frijoles, frijoles refritos</li> </ul> </li> </ul>