



Punto de ebullición del agua

212°

Todas las aves, rellenos de carne, sobras, carnes rellenas, pastas rellenas

165°

Carnes Molidas, Mariscos Molidos, Huevos Calientes para Carnes de Servicio, Inyectadas o Ablandadas

155°

Mariscos, filetes, chuletas, asados, caza criada comercialmente, huevos servidos inmediatamente

145°

Temperatura mínima de mantenimiento para alimentos calientes. Todas las frutas, verduras y granos se mantienen calientes para el servicio

135°

Temperatura mínima de mantenimiento para alimentos fríos y temperatura máxima del refrigerador

**DANGER ZONE**

41°

Punto de congelación del agua

32°

Temperatura del congelador

0°



Certified ServSafe Instructor