



Recalentamiento adecuado

La forma en que recalienta los alimentos depende de cómo pretenda usarlos. Siga estas pautas cuando recaliente alimentos:

Recalentar alimentos para guardarlos

- Debe calentar los alimentos TCS para mantenerlos en caliente a una temperatura interna de 165°F (74°C) durante 15 segundos
 - Asegúrese de que la comida alcance esta temperatura dentro de DOS horas
- Alimentos listos para comer procesados y envasados comercialmente a una temperatura interna de al menos 135°F (57°C)
 - Esto incluye artículos como palitos de queso y verduras fritas

Recalentar alimentos para un servicio inmediato

- Vuelva a calentar los alimentos que se servirán inmediatamente a cualquier temperatura.
 - Ejemplo de carne de res para un sándwich de carne
 - Debemos asegurarnos de que los alimentos se cocinaron y enfriaron correctamente