

บันทึกอุณหภูมิการปรุงอาหาร

[illegible]

อาหารทกรายการต้องถูกปรุงให้อุ่นหมึภายในถึงขั้นต่ำตามที่ระดับล่างเป็นเวลา 15 วินาที

สัตว์ปีก	165°F	ปลา อาหารทะเล และเนื้อสัตว์ทั้งชิ้น	145°F
เนื้อมดและเนื้อมดละเอียด	155°F	เนื้อที่ผ่านการฉีดยาหรือถูกทำให้นุ่มด้วยเครื่องจักร	155°F
ปลาสด/ปลาค้นละเอียด	155°F	อาหารยัดไส้	165°F
ไข่ดิบ (สำหรับเสิร์ฟทันที)	145°F	การอุ่นอาหารที่ปรุงในสถานประกอบการเพื่อรักษาความร้อนของอาหาร	165°F
ไข่ดิบ (สำหรับเก็บไว้เสิร์ฟภายหลัง)	155°F	ผลไม้ ผัก และธัญพืชที่ถูกรับประทานเพื่อรักษาความร้อนของอาหาร	135°F
เนื้อมดทั้งชิ้น เนื้อมดหั่น หมู และหมูหมัก			145°F

ตรวจทานโดย: _____