

建議 食品安全溫度

使用食品溫度計是確保食品安全的**唯一**可靠方法。

165° F...家禽、碎家禽

禽肉、肉類和魚類餡料 微波爐烹飪和加熱
剩菜加熱

155° F ...碎肉和魚肉

注射處理肉類（例如嫩化肉類）

145° F...肉類、魚類和生蛋

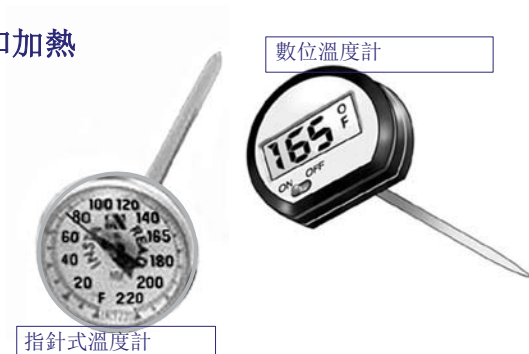
135° F...食品保溫

41° F...食品冷藏

肉類 = 牛肉、豬肉和羊肉

家禽 = 雞肉、火雞肉、鴨肉和鵝肉

這些是德州食品經營規章規定的**最低**食品安全溫度。



www.dshs.texas.gov/foodestablishments



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services