

建议 食品安全温度

使用食品温度计是确保食品安全的**唯一**可靠方法。

165° F…家禽、碎家禽

禽肉、肉类和鱼类馅料 微波炉烹饪和加热
剩菜加热

155° F…碎肉和鱼肉

注射处理肉类（例如嫩化肉类）

145° F…肉类、鱼类和生蛋

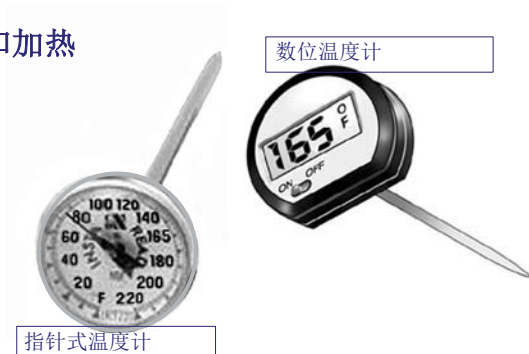
135° F…食品保温

41° F…食品冷藏

肉类 = 牛肉、猪肉和羊肉

家禽 = 鸡肉、火鸡肉、鸭肉和鹅肉

这些是德州食品经营规章规定的**最低**食品安全温度。



www.dshs.texas.gov/foodestablishments



TEXAS
Health and Human
Services

Texas Department of State
Health Services