



Recalentar para mantener caliente

El recalentamiento adecuado previene que se produzcan enfermedades y bacterias potencialmente dañinas.

Recaliente los alimentos cocinados y luego enfriados en el refrigerador a 165 grados Fahrenheit y mantenga la temperatura durante 15 segundos. Los alimentos comercialmente preempacados deben recalentarse a 135 grados Fahrenheit durante 15 segundos.

Métodos para recalentar



Gire, remueva y cubra los alimentos dentro del microondas hasta que alcancen en su totalidad la temperatura correcta. Cubra la comida y deje que repose durante 2 minutos para evitar la distribución desigual del calor.



Caliente en una olla o sartén, revolviendo según sea necesario, hasta que los alimentos alcancen una temperatura correcta durante al menos 15 segundos.



Recaliente los alimentos en el horno hasta que alcancen en su totalidad la temperatura correcta durante al menos 15 segundos.

Todo el proceso de recalentamiento debe hacerse rápido dentro de 2 horas. Si la comida no alcanza la temperatura en ese plazo, debe desecharse.

Los métodos para recalentar alimentos que **no están recomendados** son ollas de cocción lenta, mesas de vapor y bufeteras.