

¿Cómo utilizar los termómetros para carne?

Un termómetro para carne:

- Previene las enfermedades transmitidas por los alimentos.
- Evita el sobre cocimiento.

Para medir la temperatura:

- Inserta el termómetro cuando creas que el alimento esté totalmente cocido. No cocines con el termómetro dentro del alimento.
- Si el alimento no está cocido completamente, retira el termómetro y límpialo muy bien con agua tibia y con jabón antes de volver a medir la temperatura. **No laves el indicador de cabeza.**
- Cuando termines de usar el termómetro, límpialo como se indicó anteriormente.

Aves:

- La temperatura mínima de cocción es de 165 °F (74 °C).
- Si el ave está rellena, la temperatura del relleno debe alcanzar los 165 °F (74 °C).
- Inserta el termómetro en el muslo, en la parte interna cerca de la pechuga.
- Evita tocar el hueso con el termómetro.

Res, Cerdo, Jamón, Cordero o Ternera:

- La temperatura mínima de cocción es de 145 °F (63 °C).
- Inserta el termómetro en las partes más gruesas de la carne.
- Evita tocar hueso, grasa y cartílago con el termómetro.

Carnes molidas (pollo y carne):

- La temperatura mínima de cocción es 145 °F (63 °C).
- Inserta el termómetro en la parte más gruesa de la carne.
- Si la carne es delgada (de hamburguesa, por ejemplo), inserta el termómetro en la carne de forma horizontal.

