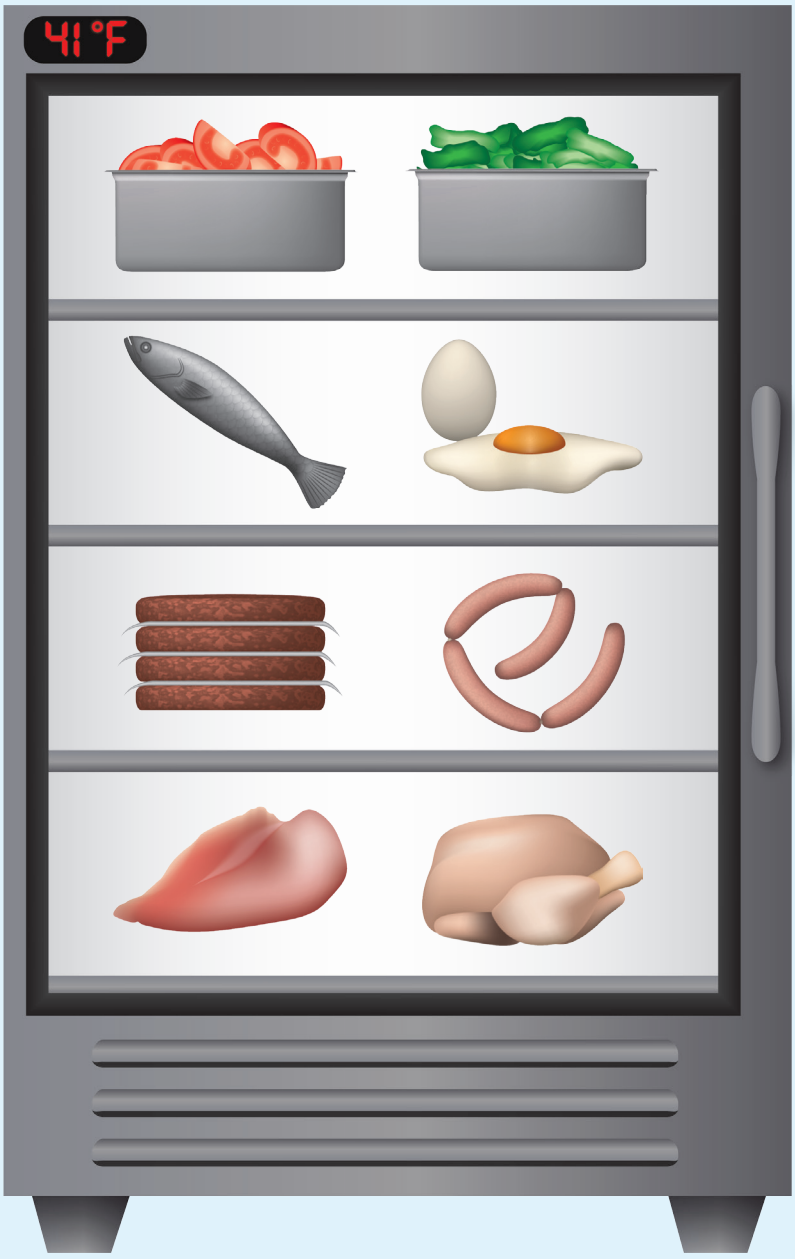
ရေခဲသေတ္တာထဲတွင် အသားစိမ်းများကို အခြားအစားအစာများ အောက်၌ သိမ်းဆည်းပါ။

အသားစိမ်းများကို ချက်ပြုတ်သည့်အပူချိန်အတိုင်း စင်ပေါ်တွင် သိမ်းဆည်းပါ။ ချက်ပြုတ်သည့် အပူချိန်မြင့်လေ စင်က နိမ့်လေဖြစ်သည်။



အသင့်စား အစားအစာ

↓

ငါးစိမ်းနှင့် ဥများ။

145°F နှင့် ချက်ပြုတ်ပါ။

↓

ကြိတ်ထားသောအသားစိမ်းနှင့် နှပ်ထားသောအသား။

158°F နှင့် ချက်ပြုတ်ပါ။

↓

ကြက်/ဘဲအစိမ်း

165°F နှင့် ချက်ပြုတ်ပါ။

အွန်လိုင်း မီဒီယိုကြည့်ရန် QR ကုဒ်ကို ဖုန်းဖြင့် စကန်ဖတ်ပါ။

Rev. Sept. 26, 2023 | Licensed under CC BY-NC 4.0

Do it Right! Serve it Safe!