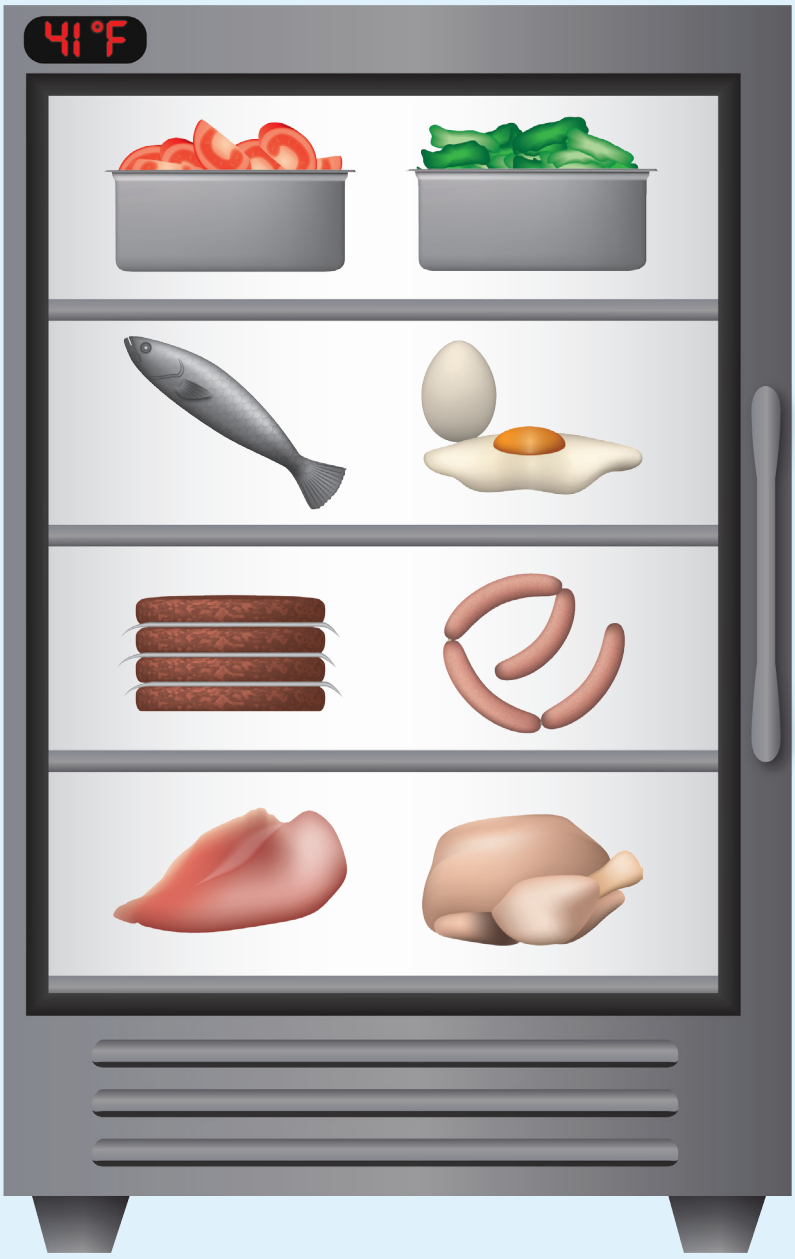
រក្សាទុកសាច់ឆៅនៅក្រោមអាហារផ្សេងទៀតក្នុងទូរទឹកកក។

រក្សាទុកសាច់ឆៅនៅលើធ្នើរតាមលំដាប់នៃសីតុណ្ហភាពចម្អិន។ សីតុណ្ហភាពចម្អិនកាន់តែខ្ពស់ ធ្នើរគឺកាន់តែទាប



អាហារដែលត្រៀមរួចរាល់សម្រាប់ទទួលទាន។

↓

ត្រីនិងស៊ុតឆៅ។
ចម្អិនរហូតដល់ 145°F។

↓

សាច់កិន និងសាច់ផុយដែលឆៅ។
ចម្អិនរហូតដល់ 158°F។

↓

សាច់មាន់ទាដែលឆៅ។
ចម្អិនរហូតដល់ 165°F។

ប្រើប្រាស់ទូរសព្ទស្មេនកូដ QR ដើម្បីមើលវីដេអូតាមអនឡាញ។

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

Do it Right! Serve it Safe!