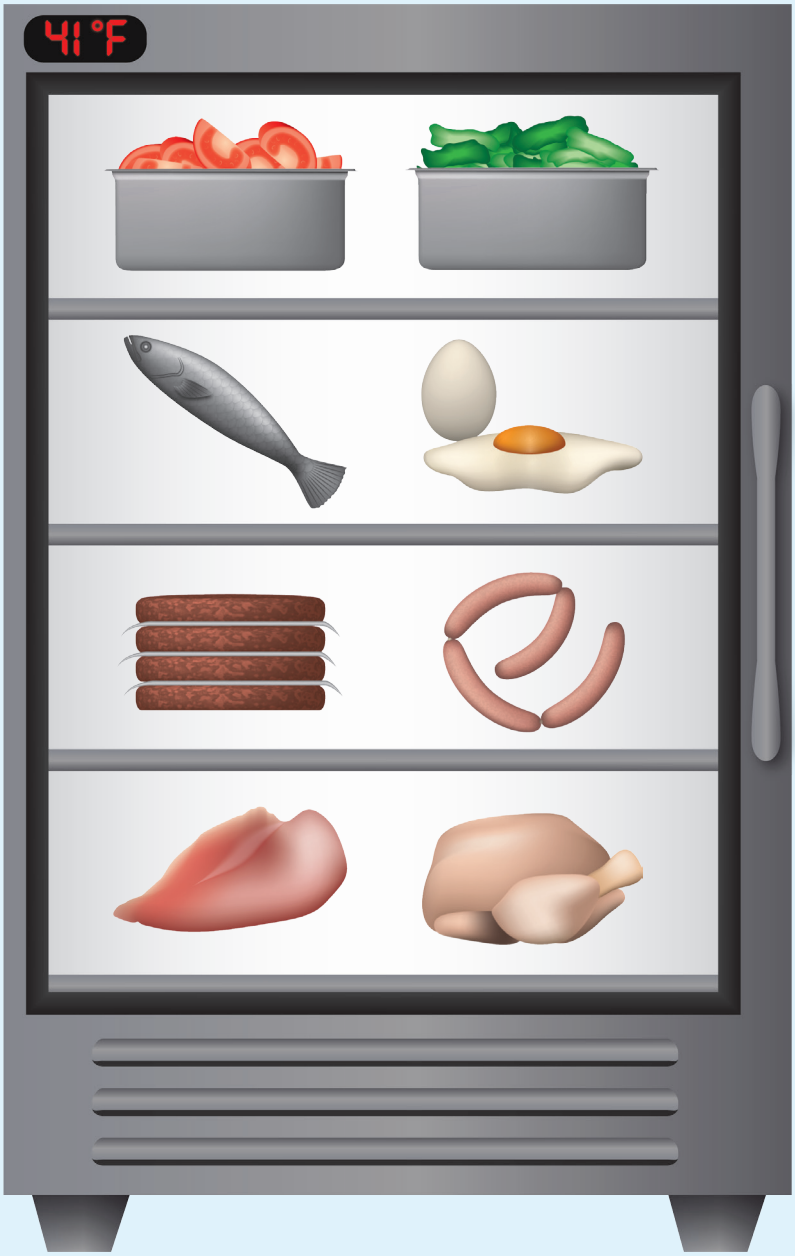
ਪੰਜਾਬੀ (Punjabi)

ਰੈਫ੍ਰਿਜ਼ਰੇਟਰ ਵਿੱਚ ਕੱਚੇ ਮਾਸ ਨੂੰ ਹੋਰ ਭੋਜਨ ਪਦਾਰਥਾਂ ਦੇ ਹੇਠਾਂ ਸਟੋਰ ਕਰੋ।

ਕੁਕਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਕ੍ਰਮ ਵਿੱਚ ਸ਼ੈਲਵਾਂ 'ਤੇ ਕੱਚੇ ਮੀਟ ਨੂੰ ਸਟੋਰ ਕਰੋ। ਕੁਕਿੰਗ ਤਾਪਮਾਨ ਜਿੰਨਾ ਜ਼ਿਆਦਾ ਹੋਵੇਗੇ, ਸ਼ੈਲਫ਼ ਓਨਾ ਹੀ ਹੇਠਾਂ ਹੋਵੇਗਾ।



ਖਾਣਾ ਖਾਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਹੈ।

↓

ਕੱਚੀ ਮੱਛੀ ਅਤੇ ਅੰਡੇ।
145°F 'ਤੇ ਪਕਾਓ।

↓

ਕੱਚਾ ਗ੍ਰਾਊਂਡ ਮੀਟ ਅਤੇ ਨਰਮ ਕੀਤਾ ਮੀਟ।
158°F 'ਤੇ ਪਕਾਓ।

↓

ਕੱਚੀ ਪੋਲਟਰੀ।
165°F 'ਤੇ ਪਕਾਓ।

ਵੀਡੀਓ ਨੂੰ ਔਨਲਾਈਨ ਵੇਖਣ ਲਈ ਫ਼ੋਨ ਨਾਲ QR ਕੋਡ ਨੂੰ ਸਕੈਨ ਕਰੋ।

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

Do it Right! Serve it Safe!