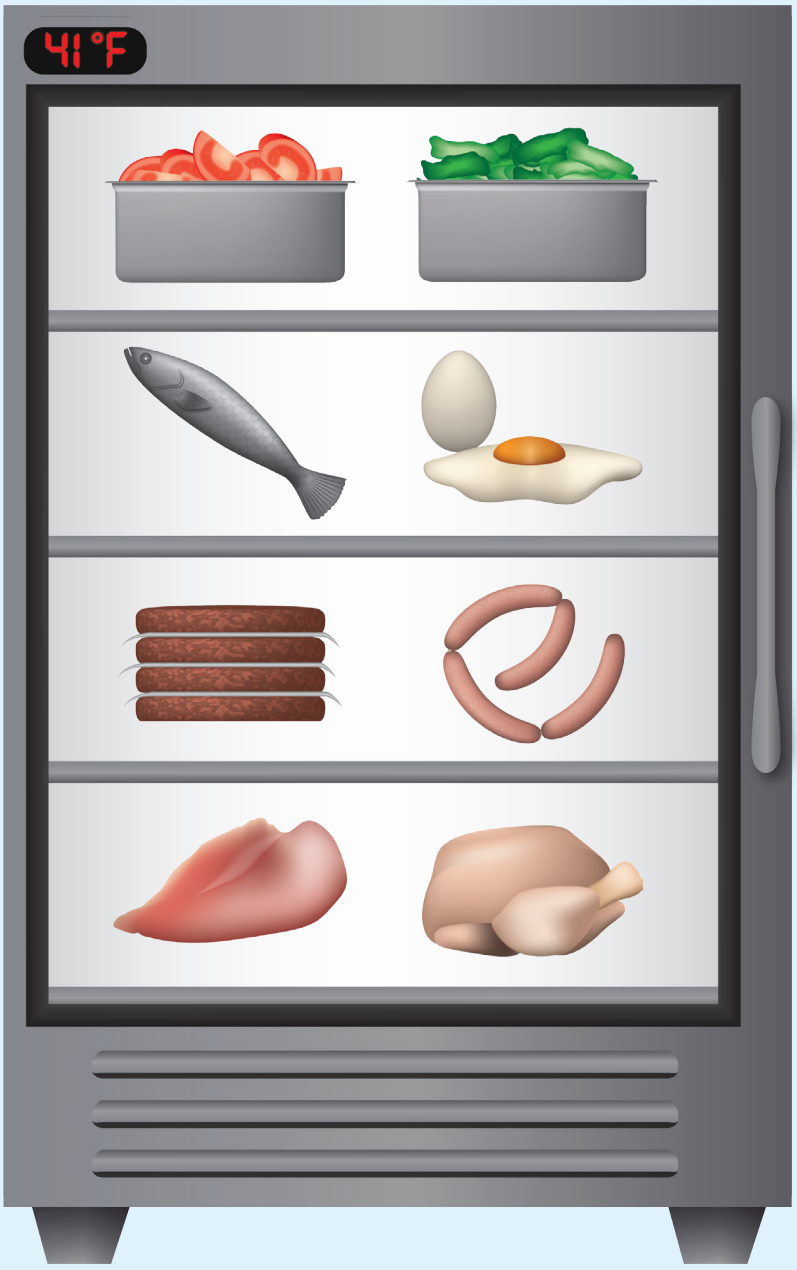
简体中文 (Simplified Chinese)

生肉需要放在冰箱里其他食物的下面。

将生肉按烹调温度顺序放在架子上。烹饪温度越高，放置架子越低。



即食食品

↓

生鱼肉和蛋类。
烹饪至 145°F。

↓

生肉沫、机械嫩化肉类。
烹饪至 158°F。

↓

生禽肉。
烹饪至 165°F。

用手机扫描二维码以在线观看视频。

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

Do it Right! Serve it Safe!