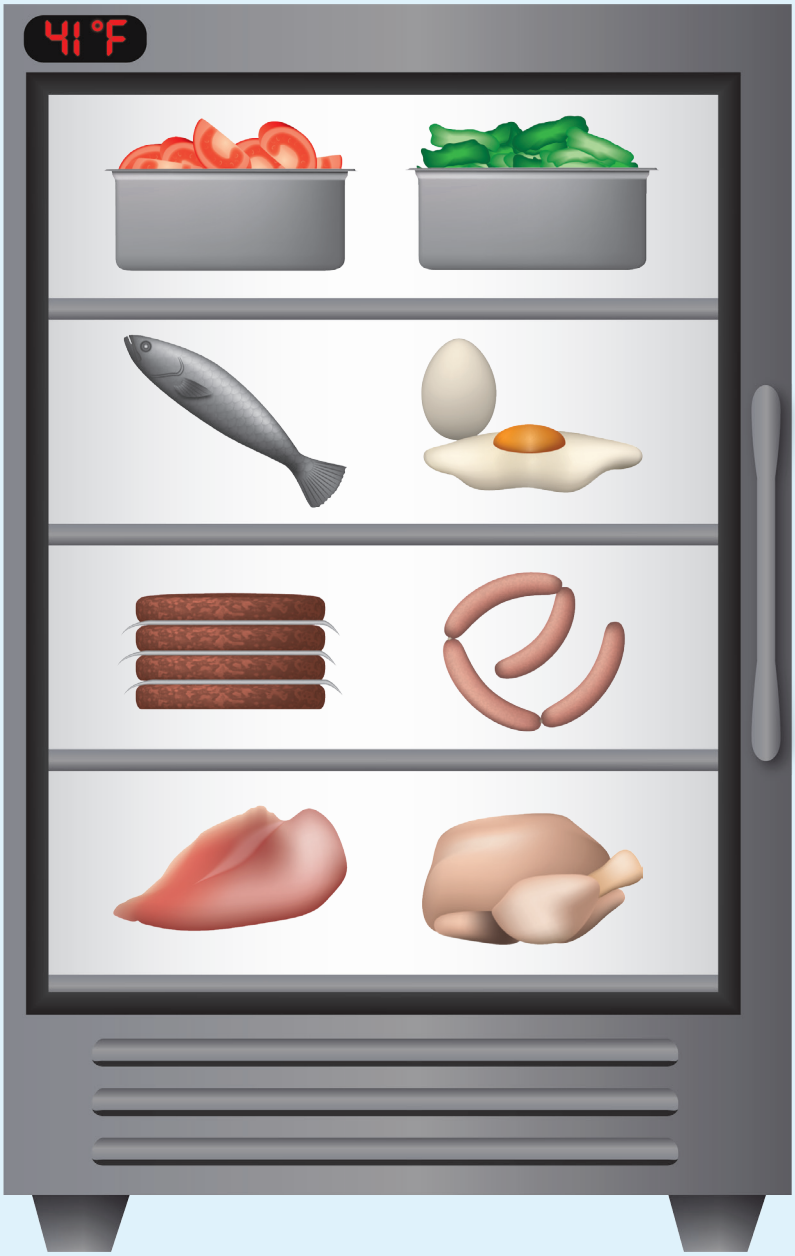
Tagalog (Filipino)

# Ilagay ang hilaw na karne sa ilalim ng ibang pagkain sa ref.

Ilagay ang hilaw na karne sa mga istante ayon sa pagkakasunud-sunod ng temperatura ng pagluluto. Kung mas mataas ang temperatura ng pagluluto, mas mababa ang istante.




**Pagkaing handa nang kainin.**

↓

**Hindi lutong isda at itlog.**
Lutuin sa145°F.

↓

**Hilaw na giniling na karne at pinalambot na karne.**
Lutuin sa 158°F.

↓

**Hilaw na poultry.**
Lutuin sa 165°F.

**I-scan ang QR code gamit ang telepono para manood ng video sa online.**

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

**Do it Right! Serve it Safe!**