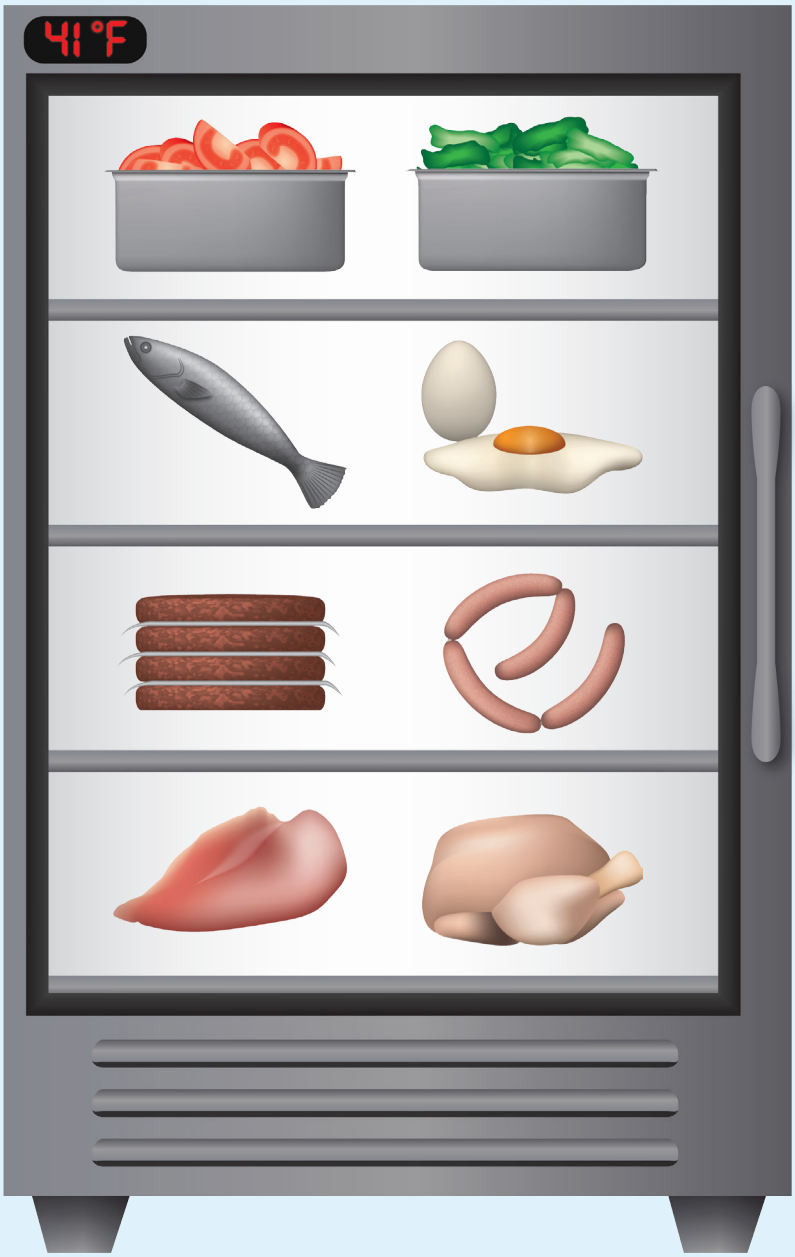
繁體中文 (Traditional Chinese)

生肉要儲存在雪櫃內其他食物的下方。

根據烹飪溫度按順序在架子上儲存生肉。
烹飪溫度越高，儲存的架子越低。



即食食物。

↓

生魚肉和蛋類。
烹飪至 145°F。

↓

生肉沫及機械嫩化肉類。
烹飪至 158°F。

↓

生禽肉。
烹飪至 165°F。

可用手機掃描 QR 碼線上觀看影片。

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

Do it Right! Serve it Safe!