

درجات حرارة الطهي

قد يتسبب طهي الأطعمة عند درجات حرارة خاطئة في حدوث مرض منقول بالغذاء!

الحد الأدنى لدرجات الحرارة الداخلية الآمنة

165°

تُحفظ بقايا الطعام المُعاد تسخينها ساخنة.
الأطعمة المخلوطة (اليخنة والطواجن وغيرهم)

الدجاج
الطعام المحشي.
الأطعمة المطهية في



155°

اللحم البقريّ المفروم
لحم الخنزير المفروم



145°

لحم خنزير
لحم ضائي

المحار
لحم بقريّ

البيض بقشرته.
السمك



135°



الخضروات
الأطعمة سابقة الطبخ
الأطعمة المعالجة الجاهزة للأكل المُتاحة تجاريًا (الهوت دوج)

بعد طهي الطعام، يجب أن يُحفظ ساخنًا عند درجة حرارة 135° فهرنهايت [حوالي 57° مئوية] أو أكثر.

منطقة الخطر

135°F - 41°F

لا تحفظ الطعام أبدًا في درجة حرارة الغرفة... واحفظه دائمًا بعيدًا عن منطقة الخطر!

