

¿Cuál es la temperatura de cocción mínima necesaria para cocinar un pavo?

HolidayFoodSafety.org

(Inserte nombre del supermercado aquí), junto con la Alianza para la Educación en Seguridad de los Alimentos, presenta cuatro simple pasos para asegurar la diversión, sabor e INOCUIDAD de las fiestas familiares para este año.

LIMPIAR

Las manos y superficies sucias pueden propagar las bacterias a través de la cocina. Limpie las tablas de picar, cuchillos y topes de superficie frecuentemente. Siempre lávese las manos con agua tibia y jabón, por 20 segundos, antes y después de manipular los alimentos.

SEPARAR

El utilizar las mismas tablas de picar para las carnes y vegetales puede propagar las bacterias. Mantenga las carnes crudas, carne de aves crudas, pescados y mariscos crudos y huevos crudos, y sus jugos, fuera del alcance de otros alimentos. Siempre utilice una tabla de picar diferente para las frutas, vegetales y comidas listas para comer.

COCINAR

Lo más importante que tiene que saber, sin importar el método de preparación, es que el pavo se debe cocinar hasta alcanzar una temperatura mínima interna adecuada de 165°F, al medirlo con un termómetro para alimentos.

ENFRIAR

Coloque las sobras de pavo, relleno y otros sobrantes de comida en el refrigerador dentro de 2 horas.

Mantenga su refrigerador a 40°F o menos, medido con un termómetro para aparatos electrodomésticos. Y recuerde, el pavo y el relleno dura solamente de 3 a 4 días, por lo que utilícelos para una cena de sobrantes.

¡Pavo – Tiempo y Temperaturas!

Para la tabla de combinación de temperatura y tiempos para el pavo vea HolidayFoodSafety.org

Para inocuidad óptima y una cocción uniforme es recomendable cocinar el relleno en una cacerola separada.

Tabla de tiempos para hornear un pavo a 325°F, en un horno convencional/térmico, método de bandeja abierta

Pavo sin rellenar

8 a 12 libras	2 ¾ a 3 horas
12 a 14 libras	3 a 3 ¾ horas
14 a 18 libras	3 ¾ a 4 ¼ horas
18 a 20 libras	4 ¼ a 4 ½ horas

Para más información acerca de consejos, recetas sabrosas y la inocuidad de los alimentos, ¡Combatir a BAC!®, etiquetas de alimentos y otras actividades para niños, visite HolidayFoodSafety.org

Lista de Compras para la Inocuidad de Alimentos

¿Tiene usted estos artículos a la mano en su hogar? Si no, búsquelos en su supermercado.

LIMPIAR

Blanqueador cloro líquido, sin olor o roceador para desinfectar

Espojas limpias

Toallas limpias

Papel toalla

Jabón para platos

Jabón para manos

Cepillo para limpiar frutas y vegetales

SEPARAR

Dos tablas de picar separadas – (una para carnes/aves y una para frutas y vegetales) Hoja para hornear lisa para poner debajo del pavo en el refrigerador

COCINAR

Termómetro para alimentos que sea preciso

Papel de aluminio para cubrir el pavo (mientras está en reposo)

ENFRIAR

Dos termómetros para aparatos electrodomésticos (uno para el refrigerador y otro para el congelador)

Medidor de tiempo para cocinar

Envases poco profundos con tapas para los sobrantes de comida

Etiquetas de alimentos para los sobrantes de comida

Envolturas de plástico y bolsas para almacenar alimentos

HolidayFoodSafety.org

La Alianza para la Educación en la Inocuidad de Alimentos organización sin fines de lucro salva vidas, mejora la salud pública a través de la investigación, la acción e iniciativas de la inocuidad de los alimentos para los consumidores que reducen las enfermedades transmitidas por los alimentos.
www.FightBac.org



**Inocuidad, diversión, fácil y de buen sabor.
Todo se encuentra en HolidayFoodSafety.org**

Hecho posible con el apoyo de la Federación Nacional de Pavo y la Comisión de Nueces pecana ("Pecan") de Georgia.