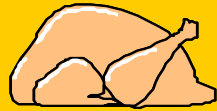


烹調溫度

烹調食物時，如果溫度不對，可能會導致食物中毒！

食物內部最低安全烹調溫度

雞禽類 **165°F**



碎牛肉和豬肉 **155°F**



帶殼蛋

魚和貝類（海鮮）

大塊牛肉

大塊豬肉

大塊羊肉

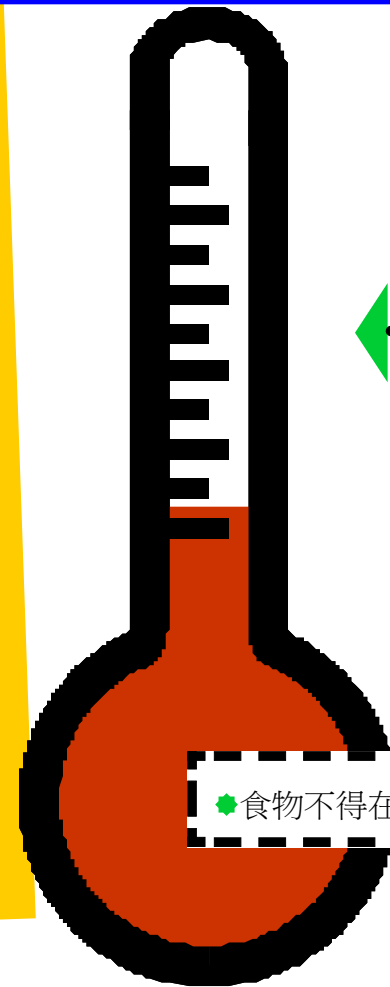
145°F



蔬菜和熟食 **135°F**



食物煮熟後，應置於**135°F** 以上。



135

危險區

41°F

● 食物不得在室溫下儲藏！



Public Health
Prevent. Promote. Protect.

CUYAHOGA COUNTY
BOARD OF HEALTH