

TEMPÉRATURES IMPORTANTES

TEMPÉRATURE POUR RÉCHAUFFER :

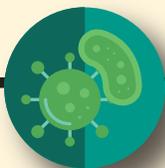
Montez la température à

74°C

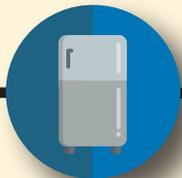
Ensuite,
maintenez-la à

60°C

*Croissance
d'organismes
pathogènes*



*Gardez les aliments
froids au
froid :*



4°C

40°F

MÉTHODES SALUBRES DE DÉCONGÉLATION :

- ✓ Au réfrigérateur
- ✓ Au four à micro-ondes
- ✓ À l'eau froide
- ✓ Cuisiner sans décongeler



74°C



*Aliments
cuits*

165°F

*Aliments
réchauffés*

60°C



*Gardez les
aliments chauds
au chaud*

140°F

ÉTAPES DE REFROIDISSEMENT :

Deux
premières
heures :

60°C

20°C



Quatre
prochaines
heures :

20°C

>4°C

