

# MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS PARCIALMENTE COCIDOS

1



Comida  
parcialmente  
cocida.

2

Transfiera a una cacerola poco profunda de 2 pulgadas y etiquete "COCINAR A..." y luego agregue la temperatura de cocción adecuada.



Los alimentos parcialmente cocidos pueden confundirse fácilmente con completamente cocidos.

3

Enfríe inmediatamente una cacerola de 2 pulgadas sin tapar con alimentos parcialmente cocidos en:



Cámara frigorífica



Refrigerador  
de alcance



No enfríe alimentos parcialmente cocidos en el refrigerador de preparación.

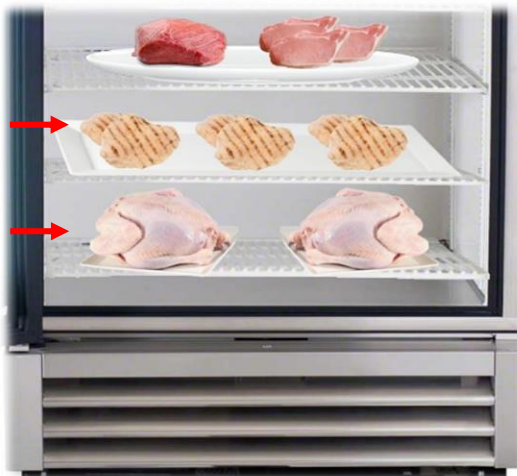
**Realice los pasos 1-3 lo más rápido posible para minimizar el tiempo que pasa en la zona de peligro de temperatura (41-135°F).**

4

Guarde los alimentos parcialmente cocidos con proteínas similares en el lugar designado de la unidad de refrigeración.

Pollo  
parcialmente  
cocido

Pollo crudo



5

Termine de cocinar los alimentos a su temperatura adecuada



Use un termómetro digital para alimentos para medir con precisión la temperatura interna.