

Recalentado

Los alimentos que se recalientan para mantenerse calientes se recalentarán de modo que todas las partes del alimento alcancen una temperatura de al menos 165 °F (74 °C) durante 15 segundos. (Código de Alimentos 3-403.11)

165°F dentro de las 2 horas



Métodos aprobados:

- En la estufa
- en el microondas
- En el horno



Métodos no aprobados:

- Mesa de vapor
- Charolas calientes con esterno

