

烹饪温度

食物	温度	最短保持时间
热保温水果和蔬菜	135° F	
热保温即食商业加工食品	135° F	
立即食用的鸡蛋	145° F	15 秒
鱼、鱼块	145° F	15 秒
商业饲养的野味动物	145° F	15 秒
羊排	145° F	15 秒
肉类烧烤： 整肉类烧烤可烹饪至低于145° F (4分钟)。 参见FDA示范食品法规 (3-401.11(B)(2))中的图表		
烤牛肉	145° F	4 分钟
腌猪肉烤（火腿）	145° F	4 分钟
烤羊肉	145° F	4 分钟
猪肉烤	145° F	4 分钟
小牛肉烤	145° F	4 分钟
猪排和猪条	145° F	15 秒
海鲜	145° F	15 秒
小牛肉排骨	145° F	15 秒
热鸡蛋	155° F	17 秒
鱼片	155° F	17 秒
汉堡包	155° F	17 秒
注射肉	155° F	17 秒
香肠	155° F	17 秒
家禽（鸡、鸭和火鸡）	165° F	<1 秒
再加热的热食	165° F	15 秒
酿肉、鱼、家禽和面食	165° F	<1 秒
用猪肉、鱼或家禽制成的馅料	165° F	<1 秒
用微波炉煮熟的任何潜在危险食物 烹饪后让食物加盖静置2分钟。	165° F	