

# » របៀបទុកក្នុងទូរទឹកកក

ពីលើមកក្រោម

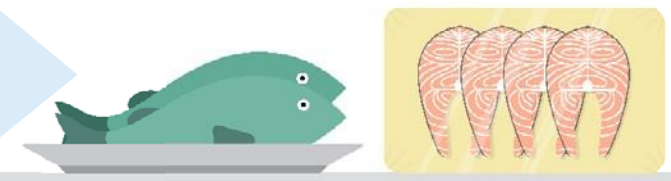
Keep refrigerator at 41°F or below

អាហារចម្អិនរួចហើយអាចទទួលទានបានភ្លាម  
មានសាច់ល្អៗ ឈើស និងផលិតផលលាងរួច



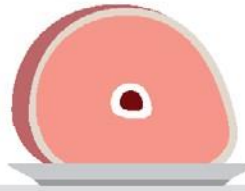
អាហារសមុទ្រ

ចម្អិននៅសីតុណ្ហភាព 145°F



សាច់ទាំងដុំ

ចម្អិននៅសីតុណ្ហភាព 145°F



ស្លឹកមិនទាន់បក

ចម្អិននៅសីតុណ្ហភាព 145°F សម្រាប់ទទួលទានភ្លាមៗ ឬ 155°F  
ប្រសិនបើទុកមិនទាន់ទទួលទាន



អាហារប្រូតេអ៊ីនសត្វនៅ

ចម្អិននៅសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងអប្បបរមា 155°F



សាច់មាន់ទា

ចម្អិននៅសីតុណ្ហភាពខាងក្នុងអប្បបរមា 165°F

