

烹饪温度记录

日期	食品项	内部温度	纠正措施	员工姓名 首字母签名

所有食物必须煮至下面列出的最低内部温度并保持 15 秒

家禽	165 °F	鱼、海鲜和整块瘦肉	145 °F
碎肉和肉糜	155 °F	注射或机械嫩化肉	155 °F
碎鱼肉/鱼糜	155 °F	馅料食品	165 °F
生鸡蛋（即食）	145 °F	现场制作的食品再加热以进行保温	165 °F
生鸡蛋（留待供餐）	155 °F	烹煮水果、蔬菜和谷物以进行保温	135 °F
全牛肉烤肉、腌牛肉烤肉、烤猪肉和腌猪肉烤肉			145 °F

审核者： _____