

PFalimentos



TERMÓMETRO Y TEMPERATURA

Cocción



Calentar

100°C

90°C

80°C

70°C

60°C



Muévase a través de la zona de peligro tan rápido como sea posible



Evite

Almacenar



5°C

Temperatura Refrigeración

-18°C

Congelación

Celcius

Muerte
(No Crecimiento)



Demasiado Caliente
(Empiezan a morir)



Crecimiento



Sueño



Dormido
(No hay Crecimiento)



Receta del Abuelo



Mister vegetal

Naturell

LA ESPAÑOLA



PFalimentos



EVITEMOS LA CONTAMINACIÓN CRUZADA

De alimento a alimento



Ordena los alimentos en el refrigerador según el tipo, previniendo que no estén en contacto crudos con cocidos y utiliza recipientes cerrados o plásticos desechables para proteger alimentos con envases abiertos.

De superficie a alimento



Utiliza distintas tablas: una para alimentos que requieren cocción y otra para alimentos listos para el consumo.

De persona a alimentos



Lava y desinfecta tus manos y utensilios antes y después de manipular alimentos.

Recetas
de
Abrile



PF
Listo!

Mister
Veggie

Naturell

LA ESPAÑOLA

Frutillar

Indulgencias
del Sur