

馅饼是最受欢迎的甜点。安全地烹饪和存储馅饼很重要，因为引起食源性疾病的细菌可以在室温中的某些馅饼中生长，尤其是它的成分中有牛奶和鸡蛋\*时。

冷藏任何含有南瓜、牛奶沙司或奶油的馅饼。水果馅饼通常有足够的糖以阻止细菌的生长，并可以在室温中安全存储。

### 安全烘烤馅饼

- 只能用无裂痕的、冷藏的鸡蛋。
- 与鸡蛋接触前后，用热肥皂水洗手，刷洗器具，清理工作区域。
- 不要将牛奶或鸡蛋从冰箱中拿出两个小时以上。
- 使用食物温度计确保馅儿达到 160°F。
- 雪纺馅饼可以用巴氏消毒液的干蛋白制成，也可以用壳内的、商业用的巴氏消毒鸡蛋做成（在某些地区可用）。
- 在 350°F 烘烤约 15 分钟时，即可做成顶部酥皮。

### 安全存放奶油馅饼

- 从烤箱取出后，奶油馅饼在室温下只能存放 30 分钟。
- 30 分钟后，将它们放入冰箱并保持冷藏。
- 将馅饼放在冰箱里，保持 41°F 或以上，除了在被食用期间。
- 面包店和商店只有在冷藏之后才能将馅饼放入盒子或容器中。

\*例外：您可能在商店中看到室温下的南瓜饼。如果这些馅饼在制成过程中防止细菌增长，或是贴上了美国食品药品监督管理局检验标签。一旦拿回家，请冷藏。