

储存期间避免交叉感染

- 提前两天买好火鸡。
- 在冰箱里解冻冰冻的火鸡。每 5 磅大约需要 24 小时。不要在厨房的柜台上解冻。
- 冷冻火鸡上的原包装应该完好无损，以防止生汁污染冰箱里的其他食物。
- 在水槽解冻火鸡,使水温保持在一定的低温(70°F 或低于 70°F)冲洗火鸡。解冻后立即烹饪。

是否填料

烹调填料最安全的方法是与火鸡分开。无论在内还是在在外煮火鸡填料,填料必须达到 165°F 的内部温度。如果你选择把火鸡填料,在填满火鸡之前把原料混合起来,这样可以保证烹饪温度达到适当的温度。

安全地烹饪

火鸡的内部温度必须达到 165°F 以上。在火鸡肉最厚的地方(胸)使用肉类专用温度计,以确保火鸡内部达到准确的温度。

无填料火鸡的合理烹饪时间

8 到 12 磅	2.75 到 3 小时
12 到 14 磅	3 到 3.75 小时
14 到 18 磅	3.75 到 4.25 小时
18 到 20 磅	4.25 到 4.5 小时
20 到 24 磅	4.5 到 5 小时

填料火鸡的合理烹饪时间

8 到 12 磅	3 到 3.5 小时
12 到 14 磅	3.5 到 4 小时
14 到 18 磅	4 到 4.25 小时
18 到 20 磅	4.25 到 4.75 小时
20 到 24 磅	4.75 到 5.25 小时

熟炸

如果你想熟炸火鸡,请遵循以下安全贴士:

- 不要让热油无人看管,也不要让孩子或宠物靠近烹饪区域。
- 让油在处理或储存前完全冷却。
- 立即清洗接触生火鸡的手、用具、设备和表面。
- 火鸡应该立即食用,而在烹饪后两小时内的剩菜应在冰箱储存。

剩菜

- 将火鸡切成小块或切成薄片。
- 在浅容器中立即冷藏。不要将食物放在柜台上。
- 在 4 天内将剩下的火鸡和填料食用完毕。
- 当重新加热时,使其内部温度达到 165°F 以上。