

Datos de Seguridad

El proceso descongelar alimentos en una manera segura

Nunca descongela comidas al temperatura ambiente. La porción exterior de la comida apoyará el crecimiento de las bacterias y resultarán en productos inseguros. Hay cuatro maneras descongelar alimentos con seguridad.

En una nevera o refrigerador a 41°F o menos



En agua corriente y frío (70°F) por dos horas o menos



Durante el proceso de cocción sin interrupción



En el microonda como el primer paso en el proceso de cocción ininterrumpido

