



Minimum Hot Holding Temperature is 135°F • Maximum Cold Holding

165°F：家禽，肉馅，意大利面食，加热

155°F：绞碎的牛肉或猪肉（嫩肉或注射肉）

145°F：整块的肉，（牛肉，猪肉，鱼肉）

135°F：最低加热温度

130°F：生的烤牛肉

41°F：最高低温储藏温度

0°F：冰冻温度

最低高温储藏温度是135°F，最高低温储藏温度是41°F。