

En vedette chez
À bas les BACTéries!^{MD} :

la cuisson

Cuisez vos aliments à la bonne température. La durée de cuisson n'est pas la même pour les viandes, la volaille et le poisson. Suite à la cuisson, évitez de laisser les aliments dans la « zone dangereuse » (entre 4°C et 60°C ou 40°F et 140°F) en les apprêtant rapidement et en les servant immédiatement.

***Gardez le tout chaud,
chaud, chaud!***

Lorsque vous servez des aliments chauds dans un buffet, gardez-les à la bonne température (60°C ou 140°F) au moyen de réchauds, de mijoteuses et de chauffe-plats.



