

Manipulación Segura de Aves

Como manejar y cocinar las aves de una forma segura



MANEJO

- Antes y después de manipular pollo o cualquier ave cruda, lave sus manos con agua y jabón por 20 segundos.
- No lave el pollo porque esto puede contaminar los salpicar jugos del ave a otras comidas, utensilios, mesones u otras partes del lavaplatos.
- Prevenga la contaminación cruzada usando diferentes tablas para cortar y utensilios exclusivos para el pollo crudo.
- Durante el transporte, mantenga el ave en una bolsa individual y póngalo debajo de otras comidas.

DESCONGELACIÓN

- En el refrigerador – Ponga el ave congelada en la bandeja más baja del congelador para que se descongele de un día para el otro.
- En agua fría – Ponga el ave congelada en una bolsa plástica que no tenga huecos o perforaciones y suméjrala en agua fría. Cocine inmediatamente después de que se descongele.
- En microondas – Cocine el ave inmediatamente después de descongelar.
- **No es Seguro descongelar aves a temperatura ambiente.**

COCCIÓN

- Use un termómetro para comida y verifique que el ave que está cocinando ha alcanzado la temperatura interna de al menos 165 F.
- Consuma los alimentos sobrantes en un periodo de 3-4 días y recaliente a 165 F antes de servir.
- Las aves descongeladas en el refrigerador pueden congelarse nuevamente antes o después de cocinarse. Si la descongelación se hace usando otros métodos, cocine el ave antes de que la vuelva a congelar.

ALMACENAMIENTO

- Cocine o congele el ave cruda en un periodo de 1 a 2 días.
- Ponga a descongelar el ave solamente cuando sepa que va a cocinarla.
 - Por cada 5 lbs del ave congelada, deje 24 horas descongelando antes de que la vaya a cocinar.
- Almacene en el congelador hasta:
 - 3-4 meses: carne de ave molida
 - 9 meses: pollo o pavo en piezas
 - 12 meses: pollo o pavo, completo

