

Kiểm tra nhiệt độ nấu

Cooking temperature

Ngày Date	Hạng mục trong thực đơn để kiểm chứng nhiệt độ nấu Menu item to verify cooking temperature	Nhiệt độ nấu bên trong đạt được lớn hơn 75°C Internal cooking temperature reached is greater than 75°C	Bất kỳ thay đổi nào đối với thông lệ nấu ăn để đạt nhiệt độ cao hơn 75°C Any changes to cooking practice to reach greater than 75°C
Ví dụ: 21/04/2023 Example: 21/04/2023	Gà nguyên con Whole chicken	Có Yes	Tiếp tục nấu gà cho đến khi phần ức dày nhất đạt 75°C Continued cooking chicken until thickest part of breast reached 75°C

› Nấu thức ăn cho đến khi nhiệt độ bên trong thực phẩm đạt 75°C

- › Cook foods until the core temperature reaches 75°C
- › Sử dụng nhiệt kế có đầu dò để kiểm tra phần dày nhất của thực phẩm
- › Use a probe thermometer to check the thickest part of the food

Một số thực phẩm có thể nấu cho khách hàng
Some foods can be cooked to customer preference, (e.g. rare or medium rare fish or steak). In such cases the internal temperature does not have to reach 75°C.

