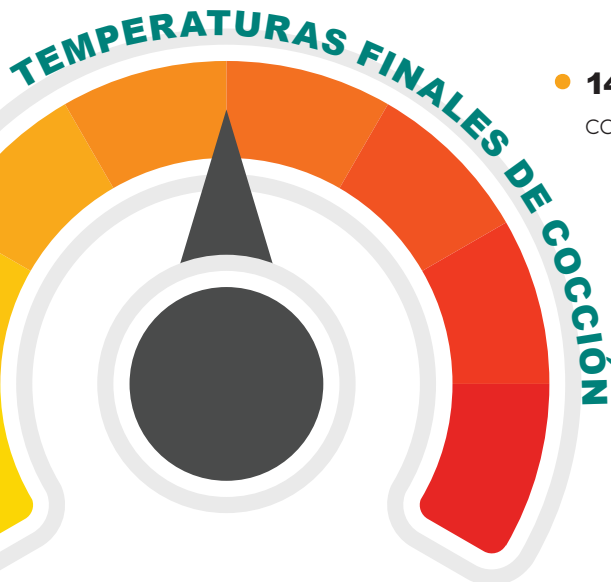


Seguridad Alimentaria:

Asadores Verticales

Las carnes cocinadas en asadores verticales a menudo se sirven trinchando la porción exterior cocida de un pedazo de carne más grande que puede estar crudo o poco cocido en el interior.

Debido a la posibilidad de crecimiento microbiano dañino durante la cocción, el enfriamiento y el recalentamiento, es importante seguir estos requisitos de seguridad al servir alimentos como Gyro, Shawarma o Al Pastor.



- **145 °F**—piezas enteras de carne de cerdo, res o cordero
- **155 °F**—carne picada/molida de carne de cerdo, res o cordero
- **165 °F**—pollo

MÉTODO 1: COCCIÓN CONTINUA EN ASADOR

- Cocine la carne continuamente a fuego completo hasta alcanzar la temperatura final de cocción.
- Una vez que estén completamente cocidas, las porciones en rodajas finas cortadas del asador se pueden servir, mantener calientes a 135 °F+ o enfriar adecuadamente a una temperatura segura.
- Después de cuatro horas de cocción continua, debe descartar cualquier carne que quede en el asador.

MÉTODO 2: COCCIÓN NO CONTINUA

- Use el Tiempo como Control de Salud Pública (Time as a Public Health Control, TPHC) si la carne se retira del control de temperatura, como cuando se apaga el asador durante el proceso de cocción.
- Toda la carne que quede en el asador debe desecharse dentro de las cuatro horas posteriores al retiro del control de temperatura.
- Asegúrese de etiquetar o registrar el tiempo de descarte, se recomienda el uso de un temporizador. Tenga disponibles los procedimientos escritos de TPHC.

MÉTODO 3: COCINAR EN ESTADO CONGELADO

- La carne congelada se puede cocinar en un asador vertical mediante los métodos 1, 2 o por pedido.
- Después de trincar las porciones de carne cocidas o descongeladas por pedido, la carne completamente congelada (32 °F o menos) que quede en el asador puede ponerse nuevamente en el congelador para el futuro.

