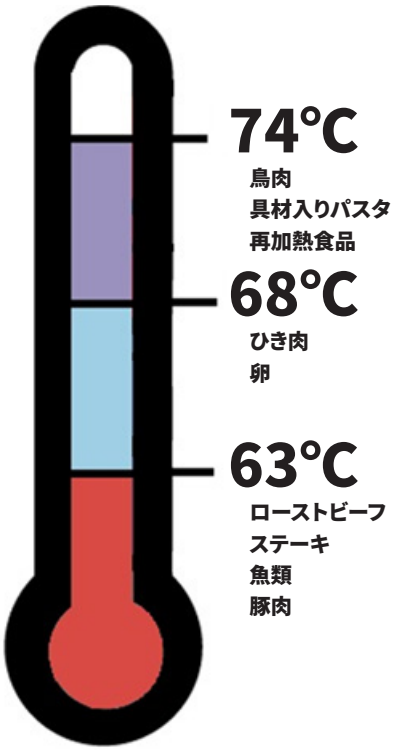
マッケンリー・カウンティ保健省
環境衛生局
2200 NORTH SEMINARY AVENUE
WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
電話：815-334-4585
ファックス：815-334-4637
ウェブサイト : www.mcdh.info

安全な調理温度

金属の柄のある温度計は、（肉だけでなく）すべての食品に使用して、調理された食品の内部温度を計ることができます。これにより、有害細菌を駆除する安全温度に確実に達することができます。



温度計を設置する場所

温度計を肉で最も厚い（骨から離れた）部分の中央に挿入します。キャセロール料理と卵料理を調理する場合、最も厚い部分に温度計を入れ、温度計が平鍋の底面に触れないようにします。