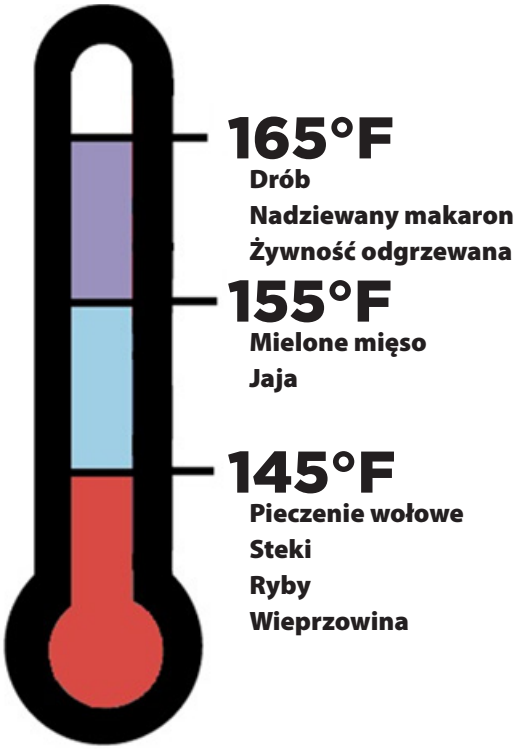
DEPARTAMENT ZDROWIA HRABSTWA MCHENRY
(COUNTY DEPARTMENT OF HEALTH)
WYDZIAŁ ZDROWIA ŚRODOWISKOWEGO
(DIVISION OF ENVIRONMENTAL HEALTH 2200
NORTH SEMINARY AVENUE WOODSTOCK, ILLINOIS 60098
TEL.: 815-334-4585
FAKS: 815-334-4637
INTERNET: www.mcdh.info

# BEZPIECZNE TEMPERATURY PODCZAS GOTOWANIA

W celu sprawdzenia temperatury wewnętrznej przygotowywanych potraw (nie tylko mięsa) można skorzystać z **termometru z metalową końcówką**. Pozwala to osiągnąć bezpieczną temperaturę i niszczyć szkodliwe bakterie.




# GDZIE UMIEŚCIĆ TERMOMETR

Wbij termometr w najgrubszą część (z dala od kości) mięsa. W przypadku zapiekanek i potraw z jajek termometr umieść w najgrubszym kawałku, upewniając się, że nie dotyka dna naczynia.