

TEMPERATURA. Las autoridades sanitarias americanas recomiendan que se usen los termómetros medidores de la temperatura interna de la carne cuando se cocine ésta, especialmente en la carne asada o a la brasa, a fin de asegurar que se alcanza la temperatura mínima necesaria para matar las bacterias. Por ejemplo, para cocinar una hamburguesa la temperatura interna mínima aconsejable es la de 72 °C, que puede equivaler a 60° C, siempre que en este último caso se deje reposar la carne, antes de consumirla, al menos durante 4 minutos.