

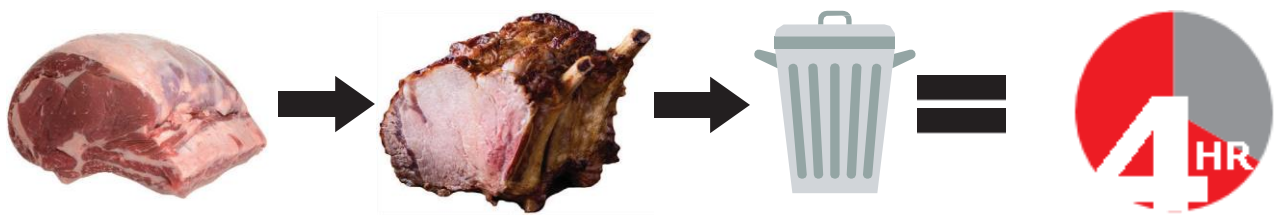


# 怎樣安全地為顧客提供1成熟的烤肋牛排？

一份上等肋排需烹調至一定的內部溫度並保持在燒烤表註明的一定時間內以達到烹飪 "殺菌"的步驟。核可的溫度包括：



如果以較低的溫度烹煮烤肉 (無殺菌步驟)，則需要限制未煮熟烤肉在溫度危險區的時間 (即  $\leq 4$ 小時)。這時候可以使用公共衛生管理要求的時間 (TPHC)來實現。一份書面製作過程寫明必須要用到標籤TPHC 4 小時的步驟。這4小時是從烤肉離開冰箱的受控溫度開始計算。由於4小時內細菌可以大量產生，因此烤肉如未售出，則必須丟棄。



就像任何生的或未煮熟的肉類，禽類或海鮮，如果您提供的是未完全烤熟的上肋，就需要提供一份關於生肉或未煮熟肉製品的'消費者忠告'。此外，一份未煮熟的肉品必須是消費者提出的要求，因此，普通情況下您不能擅自提供未煮熟的烤上肋。如果客戶沒有明確要求未煮熟的烤肉而您正在從未煮熟烤肉進行切片的話，那麼您必須以所需的殺菌步驟，即以到華氏 145 度/攝氏 63 度內部溫度完成烹煮，或者預先在旁準備另一個完全煮熟的烤肉。