

NITS DE FOC i FUM!

CLAUS PER A UNA TORRADA SEGURA :



Compra la carn a establiments autoritzats.



Les graelles i els estris han d'estar ben nets.



Evita utilitzar els mateixos estris per als aliments crus i per als aliments cuinats.



Mentre es prepara el foc i el caliu, manteniu la carn en una gelera o gelera isotèrmica.



Cuina bé la carn i assegura-vos que està ben feta per dins amb petits talls per comprovar-ho.



Evita col·locar la carn cuita als mateixos plats on heu posat abans la carn crua.



Torrar no és cremar.

DISFRUTAU!



¡NOCHES DE FUEGO Y HUMO!

CLAVES PARA UNA TORRADA SEGURA :



Compra la carne en establecimientos autorizados.



La parrilla y los utensilios deben estar limpios.



Evita utilizar los mismos utensilios para los alimentos crudos y los alimentos cocinados.



Mientras se prepara el fuego y las brasas, mantenga la carne en una nevera o nevera isotérmica.



Cocina bien la carne y asegúrese de que está bien hecha por dentro haciendo pequeños cortes para comprobarlo.



Evita colocar la carne cocinada en los mismos platos donde antes estaba la carne cruda.



Torrar no es quemar.

DISFRUTAD !