

¿SEGURO QUE SABES TORRAR?



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.



Cocine 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 !