

Seguridad Alimentaria para Hornear 101



6 pasos sencillos de seguridad alimentaria para hornear

Se encuentra al reverso una lista completa de verificación de seguridad para hornear.

- 1 GUARDE** harina cruda, mezclas para hornear, masa, y huevos aparte de alimentos ya preparados.
- 2 ANTES DE HORNEAR**, ate el pelo largo, limpie las barras de cocina, junte los ingredientes y equipo, lávese las manos, y póngase el delantal.
- 3 GUARDE SEPARADOS** el mezclar, revolver, y manejar de masa o mezcla no cocida aparte de los productos enfriando o preparados o listos para empaquetar.
- 4 PRUEBE** productos cocidos en el medio con palillo de madera o probador de pasteles y termómetro para alimentos para asegurarse que estén bien cocidos.
- 5 LIMPIE** utensilios de cocina, barras de cocina, y equipo con agua caliente con jabón o en el lavaplatos.
- 6 LAVESE** las manos antes de probar, servir, o empaquetar alimentos cocidos.

Temperaturas internas de productos horneados bien cocidos



Maximice la calidad y verifique que los productos estén completamente horneados por alcanzar estas temperaturas en el medio:

¡DIN! Cuando el reloj del horno indique que un producto está cocido, pruebe la temperatura interna en el centro del producto

150°F



Pasteles de queso

(Saque del horno a 150°F para evitar rajaduras; la temperatura debe llegar a 160°F mientras se enfría)

160°F



Quiche
Pay de merengue
Pudín de pan
Natillas horneadas
Clafouti
Chocolate fundido
Pasteles

165°F



Relleno y guisados
Sobras
Pay de crema de chocolate
Panes rellenos por carne, queso, o pollo
(Empanadas, pasteles de pollo, empanadillas, calzone, bierocks)

170°-175°F



Pay de natillas
Pay de fruta
Flan
Crème brûlée

190°-210°F



Pan de levadura
(Panecillos blandos 190°F
Pan crujiente 210°F)

200°-209°F



La mayoría de pasteles
(Ponqué 210°F)
Mantecadas
Pan rápido
Bisquetes
Panecillos
Pay de nuez

Después de hornear: Enfríe el producto sobre una rejilla de alambre. Lávese las manos antes de manejar los productos. Dentro de dos horas de hornear, refrigere alimentos horneados hecho de huevos, o rellenos de crema o carne. Es mejor guardar pan de levadura al tiempo o congelado si no se come dentro de un día.



La conclusión de Baker's para seguridad alimentaria: harina cruda, harinas preparadas, masa y mezclas no están listos para comer. La harina, igual que los huevos, debe estar bien cocida o horneada antes de comer para prevenirse de bacterias en la harina. Lávese las manos, utensilios, y las superficies después de mezclar y manejar mezcla o masa.

Lista de verificación de seguridad alimentaria para hornear

Antes de empezar

- Ate o cubra el pelo largo y barbas; quítese la joyería.
- Lávese las manos con agua caliente y jabón.
- Reemplace el trapo o sanitice las esponjas diario.
- Limpie las superficies de hornear y los aparatos con agua caliente y jabón.
- Póngase un delantal limpio o desechable.
- Lea la receta y junte los ingredientes y equipo.
- Lávese las manos de nuevo antes de empezar a medir y mezclar.
- Asegúrese de que tiene tablas o guantes para manejar alimentos calientes.



Medir, mezclar, y separar

- Siga las reglas de guardar y de uso para huevos frescos, sustitutos para huevos, y todos los ingredientes perecederos.
- Rompa los huevos en tazón chico aparte para que la cáscara no se caiga al tazón.
- Guarde los tazones y utensilios usados para huevos aparte de las rejillas de enfriar o alimentos ya cocidos.
- Pique y trocee nueces, frutas, o vegetales para hornear en una tabla de cortar que está reservada para alimentos listos para comer; guarde la tabla de cortar aparte de los ingredientes crudos como harina, maicena, y huevos.
- Eche la masa o mezcla a bandejas de horno o a moldes en un lugar aparte de productos ya cocidos y productos que se están enfriando.
- Tire a la basura pequeñas cantidades de mezcla en aparatos para mezclar, o harina o maicena de sobra después de amasar o moldear productos.
- Lave las superficies de hornear y los equipos o en el lavaplatos o con agua caliente con jabón.

Recursos relacionados

HomeBaking.org

Gráfico de lavar

Guía para guardar ingredientes y alimentos horneados

KidsaCookin.org

Consejos y métodos, seguridad alimentaria en español e inglés

FightBac.org

Colaboración para educación de seguridad alimentaria

Michigan State Extension

Esterilizar esponjas de cocina

Hornear, probar temperatura, y enfriar



La harina cruda, los huevos, y la masa o mezcla pueden causar enfermedades transmitidas por alimentos si se consuman.

Expertos de seguridad alimentaria concuerdan que los alimentos están bien cocidos o horneados cuando se calientan por tiempo suficiente y a temperatura suficiente alta para destruir bacterias dañinas.

Siga estos pasos para hornear bien los alimentos antes de comer:

- Baños de huevo:** Prepare el baño de huevo y refrigere; échelo antes de poner el producto al horno caliente. Deseche lo que no se usa.
 - Pruebe que el producto esté bien cocido en el centro; una corteza dorada no necesariamente significa que el producto está bien cocido.
 - Use un palillo o alambre de pastel para probar el producto y verificar si haya mezcla cruda en el centro de los panqueques, muffins, pan rápido, o pasteles. El palillo debe salir con unas migas pegadas, no mezcla mojada.
 - Use un termómetro para alimentos en el centro de los productos, y espere hasta que se mantenga la temperatura deseada. (Vea la guía de temperaturas internas para productos horneados al reverso de la hoja.)
- CONSEJO VALIOSO:** Si el producto esté dorado pero todavía no bien cocido, ponga papel aluminio encima de la borde para prevenir que se queme y deje que hornee hasta que el centro llegue a la deseada temperatura interna.
- Use guantes de cocina limpios para manejar moldes. Lave los guantes a menudo.
 - Enfríe los productos en una área separada de donde se mide harina y se prepara mezcla o masa.
 - Enfríe los productos horneados sobre rejillas de alambre, no en las barras de la cocina.

