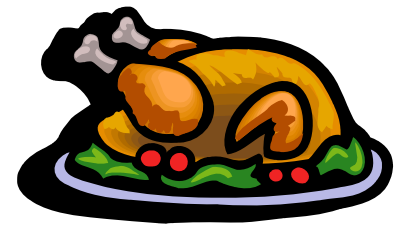


Hablemos del Pavo



Las celebraciones significan a menudo la planificación de grandes comidas para la familia y los amigos. La Junta de Protección al Consumidor del Estado de Nueva York se complace en ofrecer estos consejos útiles para ayudarle a preparar una comida perfecta para las fiestas y ahorrar dinero.

Las Compras

- ✓ Siempre prepare un menú y una lista de compras antes de ir a la tienda.
- ✓ Siempre revise su armario para provisiones, incluyendo las especias y condimentos, para no duplicar.
- ✓ Siempre esté atento a las propagandas de artículos rebajados y use cupones cuando estén disponible.
- ✓ Siempre haga las compras temprano para seleccionar la comida más fresca.
- ✓ Siempre busque un pavo de tamaño adecuado para no comprar uno que sea más grande de lo que necesite.

La Preparación Y la Limpieza

- ✓ Siempre descongele el pavo en el refrigerador.
- ✓ Siempre saque el envoltorio y enjuague el pavo muy bien antes de cocinarlo. Además, saque los menudos de la cavidad.
- ✓ Siempre mantenga las carnes crudas separadas de los alimentos listos para consumir.
- ✓ Siempre cocine a temperaturas adecuadas.
- ✓ Siempre lávese las manos con frecuencia mientras trabaja con las carnes crudas.
- ✓ Comuníquese con el USDA llamando al 1-800-535-4555 con cualquier pregunta relacionada con la preparación de las carnes y aves.



Freidoras de Pavo

- ✓ Nunca deje la freidora desatendida.
- ✓ Siempre coloque una freidora al aire libre en un espacio abierto lejos de los edificios y las personas.
- ✓ Nunca permita que el aceite alcance una temperatura excesiva.
- ✓ Siempre descongele el pavo por completo, enjuaguelo y séquelo antes de colocarlo en el aceite caliente.
- ✓ Siempre suba y baje lentamente el pavo; salpicaduras de aceite pueden causar quemaduras graves.
- ✓ Siempre cubrese la piel, use ropa protectora, incluyendo guantes de cocina.
- ✓ Llame al 911 si ocurren llamas o un incendio. No intente apagar el fuego con agua.

Sirviendo la Comida y lo que Sobre

- ✓ Siempre saque el relleno del pavo y cortelo dos horas después de cocinarlo.
- ✓ Siempre tenga cuidado cuando toque los objetos calientes del horno o de la estufa, especialmente un pavo pesado.
- ✓ Siempre guarde los sobros de pavo en el refrigerador dentro de dos horas después de haberlo cocinado.
- ✓ Siempre envuelva lo que sobre por separado.
- ✓ Nunca mantenga la salsa o la carne de ave más de tres días en el refrigerador; congele lo que sobre si desea mantenerlo durante un período de tiempo largo.



Un Servicio a la Comunidad de

La Junta de Protección al Consumidor del
Estado de Nueva York



Visite nuestro sitio web:

www.nysconsumer.gov