

# Al Cocinar Asados Enteros de Carne

## Cooking Whole Meat Roasts

INCLUYEN LOS DE CARNE DE RES, CECINA (CORNERD BEEF), CORDERO, CERDO Y EMBUTIDOS DE CERDO

INCLUDING BEEF, CORNERD BEEF, LAMB, PORK AND CURED PORK

### Spanish

#### Tipos de hornos y temperaturas

Seleccione la temperatura adecuada del horno según:

- El tamaño del asado (menos de 10 libras o 10 libras o más)
- Tipo de horno (seco, convección o de humedad alta)

Tipo de horno	Temperatura del horno
De Calor Seco	Menos de 10 libras: 350°F o más 10 libras o más: 250°F o más
De Convección	Menos de 10 libras: 325°F o más 10 libras o más: 250°F o más
De Calor Húmedo (alto contenido de humedad)	Asados de cualquier peso: 250°F o menos

#### Temperaturas y tiempos de sostenimiento del asado

Use una de las combinaciones de tiempo y temperatura interna que se presentan a continuación para carne de res cocinada en olla y asada al horno, lo que incluye asados de carne rebanada y unida en una sola pieza,

### English

#### Oven types and temperatures

Select the proper oven temperature based on the:

- Size of the roast (less than 10 pounds or 10 pounds or more)
- Type of oven (still dry, convection or high humidity)

Oven type	Oven temperature
Still dry	Less than 10 pounds: 350°F or more 10 pounds or more: 250°F or more
Convection	Less than 10 pounds: 325°F or more 10 pounds or more: 250°F or more
High humidity	Roasts of any weight: 250°F or less

#### Roast temperatures and holding times

Use one of the time and internal temperature combinations listed below for cooked beef and roast beef, including sectioned and

asados de carne troceada y unida en una sola pieza, asados de cordero y cecina cocida.

La temperatura de cocción es la mínima que se debe alcanzar y sostener en todas las partes de la pieza de carne al menos durante el tiempo de sostenimiento.

Temperatura de cocción	Tiempo de sostenimiento
130°F	112 minutos
131°F	89 minutos
133°F	56 minutos
135°F	36 minutos
136°F	28 minutos
138°F	18 minutos
140°F	12 minutos
142°F	8 minutos
144°F	5 minutos
145°F	4 minutos

formed roasts, chunked and formed roasts, lamb roasts and cooked corned beef.

The roast temperature is the minimum that must be achieved and maintained in all parts of each piece of meat for at least the stated hold time.

Roast temperature	Holding time
130°F	112 minutes
131°F	89 minutes
133°F	56 minutes
135°F	36 minutes
136°F	28 minutes
138°F	18 minutes
140°F	12 minutes
142°F	8 minutes
144°F	5 minutes
145°F	4 minutes

## Recursos (Resources)

[Minnesota Department of Health Food Business Safety \(http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety\)](http://www.health.state.mn.us/foodbizsafety)

Minnesota Department of Health  
 Food, Pools, and Lodging Services  
 PO Box 64975  
 St. Paul, MN 55164-0975  
 651-201-4500  
[health.foodlodging@state.mn.us](mailto:health.foodlodging@state.mn.us)  
[www.health.state.mn.us](http://www.health.state.mn.us)

ENERO DE 2019

*Para obtener esta información en otro formato, llame al 651-201-4500 or 651-201-6000.*

Minnesota Department of Agriculture  
 Food and Feed Safety Division  
 625 Robert Street N  
 St. Paul, MN 55155-2538  
 651-201-6027 or 1-800-697-AGRI  
[MDA.FFSD.Info@state.mn.us](mailto:MDA.FFSD.Info@state.mn.us)  
[www.mda.state.mn.us](http://www.mda.state.mn.us)

JANUARY 2019

*To obtain this information in a different format, call: 651-201-4500 or 651-201-6000.*