



- ▶ Décongelez les aliments complètement avant de les faire cuire.
- ▶ Remuez les aliments de temps à autre pour éviter des points froids.
- ▶ Coupez les aliments en petites portions et disposez-les de manière uniforme afin de réduire au minimum tout chevauchement. Si possible, enlevez la viande des os.
- ▶ Utilisez un couvercle ou une pellicule plastique allant au four à micro-onde pour couvrir les aliments.
- ▶ Suivez toutes les directives de cuisson de la recette ou de l'emballage des aliments.
- ▶ Utilisez un thermomètre numérique pour aliments en vérifiant la partie la plus épaisse de chaque morceau de viande. Nettoyez votre thermomètre numérique à l'eau chaude savonneuse après chaque lecture.
- ▶ Ne faites jamais cuire une volaille entière, y compris une dinde, au four à micro-ondes.



Santé
Canada

Health
Canada

Canada