


HOW TO SAFELY THAW and COOK A TURKEY

Your turkey is 10-15 pounds.



Refrigerator:
Safe to store the turkey for another 1 – 2 days in the refrigerator.

This is the USDA recommended thawing method.

How to thaw:
Allow approximately 24 hrs. for every 4-5lbs of bird.

Cold water:
Cook immediately after thawing.

How to thaw:
Submerge the bird in cold water & change every 30 mins.



COOK



Your bird is not safe until it reaches 165 °F — you cannot tell by the color.

Remember to ensure any stuffing cooked with the bird reaches 165 °F, too!

Use three places to check the temperature.

- Thickest part of breast
- Innermost part of wing
- Innermost part of thigh

When turkey is removed from the oven, let it stand 20 minutes before carving to allow juices to settle.

REFRIGERATOR THAWING METHOD:

Your turkey is 10-15 pounds. Thaw for 3-4 days in the refrigerator.

Refrigerator Thawing Times for Whole turkey

- 4 to 12 pounds — 1 to 3 days
- 12 to 16 pounds — 3 to 4 days

Place the turkey in a container to prevent the juices from dripping on other foods.

Foods thawed in the refrigerator can be refrozen without cooking.

COLD WATER THAWING METHOD:

Your turkey is 10-15 pounds. Thaw for 5-8 hours in cold water.

- Allow about **30 minutes per pound.**
- Place the turkey in a leak-proof plastic bag so the turkey doesn't get wet.

Cold Water Thawing Times

- 4 to 12 pounds — 2 to 6 hours
- 12 to 16 pounds — 6 to 8 hours

APPROXIMATE COOKING TIMES:

(325 °F oven temperature, based on thawed birds)

	UNSTUFFED	STUFFED
8-12 pounds	2 ¾ to 3 hours	3 to 3 ½ hours
12-14 pounds	3 to 3 ¾ hours	3 ½ to 4 hours
14-18 pounds	3 ¾ to 4 ¼ hours	4 to 4 ¼ hours

1. Set the oven temperature no lower than 325°F. Preheating is not necessary.
2. Be sure the turkey is completely thawed.
3. Place turkey breast-side up on a flat wire rack in a shallow roasting pan 2 to 2 1/2 inches deep.
4. For optimum safety, cook stuffing in a casserole. After cooking, meat from the turkey can be refrozen.

DESCONGELACION ADECUADA y COMO COCINAR UN PAVO

Su pavo pesa 12-14 libras.



Refrigerador:
Luego de descongelarlo el pavo permanecerá salubre en el refrigerador por 1 o 2 días.

Este es el método recomendado por USDA para descongelar su pavo.

Agua Fría:
Cocine inmediatamente luego de descongelar.

Como descongelarlo
Sumerja el pavo en agua fría y cámbiela cada 30 minutos.



COCINE

Su pavo no estará cocido hasta que alcance una temperatura de 165 °F — el color no es indicativo de cocción.
¡Asegúrese que cualquier relleno que lleve el pavo también se cueza hasta alcanzar 165 °F!

Tres lugares donde puede revisar la temperatura.

- La parte gruesa de la pechuga
- El interior del ala
- El interior del muslo

Luego de sacar el pavo del horno déjelo reposar por 20 minutos. Esto permitirá que los jugos del pavo se asienten.



DESCONGELACION EN EL REFRIGERADOR

Su pavo pesa 10-15 libras, entonces 3-4 días de descongelación en el refrigerador debe ser suficiente.

- Permita aproximadamente 24 horas por cada 4 a 5 libras del pavo en un refrigerador cuya temperatura registre 4.4°C o menos.

Tiempos de descongelación para un Pavo Entero

- 4 a 12 libras – 1 a 3 días
- 12 a 16 libras – 3 a 4 días
- Coloque el pavo en un envase o bandeja para prevenir que sus jugos goteen sobre otros alimentos.
- Los alimentos descongelados en el refrigerador, pueden volver a congelarse, sin estar cocidos.

DESCONGELACION CON AGUA FRIA

Su pavo pesa 10-15 libras.

Descongelar por 5-8 horas en agua fría debe ser suficiente.

- Permita aproximadamente 30 minutos por libra.
- Primero, asegúrese que el pavo este en una bolsa plástica impermeable para prevenir que el pavo absorba agua, lo cual resulta en un producto aguado.

Tiempos de descongelación en agua fría:

- 4 a 12 libras – 2 a 6 horas
- 12 a 16 libras – 6 a 8 horas

TIEMPOS DE COCIMIENTO, APROXIMADOS

(temperatura de horno: 325 °F o 163°C si esta descongelado)

	SIN RELLENAR	RELLENO
8-12 libras	2 ¾ to 3 horas	3 to 3 ½ horas
12-14 libras	3 to 3 ¾ horas	3 ½ to 4 horas
14-18 libras	3 ¾ to 4 ¼ horas	4 to 4 ¼ horas

- Gradúe la temperatura del horno a 163°C como mínimo.
- Asegúrese que el pavo este completamente descongelado.
- Coloque el pavo dentro del horno sobre una rejilla dentro de un molde poco hondo (de 2-2.5 pulgadas de grueso) para hornear. La pechuga debe estar arriba.
- Para seguridad óptima, cocinar relleno en una cazuela/cacerola. Después de cocinar, carne del pavo puede ser congelado de nuevo.