



**Te invitamos  
a leer más**

2.6: c)

Las carnes picadas son particularmente sensibles a la contaminación, pues el picado implica la ruptura de las fibras de la carne, la salida de jugos intracelulares y una mayor superficie de contacto de la carne con el medio; todo ello tiene como consecuencia, que la carne picada cruda se convierta en un excelente caldo de cultivo para las bacterias.



Por ello, al cocinar las carnes picadas, como pueden ser las hamburguesas, albóndigas, salsa boloñesa, etc. es fundamental que queden bien hechas en su interior para evitar la posible supervivencia de microorganismos patógenos.

En el caso de las hamburguesas es recomendable que no sean gruesas y que se cocinen el tiempo necesario para que se haga bien su interior.