



Let's Talk Turkey!

How to Safely Cook a Turkey

1. Wash hands with soap and warm water.
2. Unwrap completely thawed turkey.
Remove the package of giblets from inside the turkey cavity which are usually wrapped in paper or a plastic bag. These can be saved to make turkey soup.
3. Do not rinse raw turkey to prevent the spread of bacteria.
4. Place the turkey, skin side up, in a roasting pan with a wire basket to hold the turkey.
5. Season the skin with melted butter and herbs like sage, thyme, and parsley.
6. Lightly cover the turkey by making a tent with aluminum foil.
7. Cook the turkey to an internal temperature of 165°F. Remove foil after 1-3 hours to allow the turkey to brown.
8. When fully cooked, place turkey on a cutting board. Remove stuffing right away and keep warm.
9. Loosely cover the turkey with foil and let sit for 15-20 minutes after it's out of the oven. This will let the juices settle and make carving the turkey easier!

Roasting Guidelines

- Set your oven temperature to a *minimum of 325°F.*
- A whole turkey is safe to eat when cooked to an internal temperature of 165° F. Insert a meat thermometer into innermost part of thigh, innermost part of wing, and thickest part of breast. *All three areas should reach 165° F.*
- It's recommended to cook stuffing separately so the stuffing and turkey will be completely cooked. But if you do stuff the bird, *the center of the stuffing should be cooked to 165°F.*

Estimated Cooking Times at 325°F. for Unstuffed Turkey*

4-8 lb. (breast)	1 1/2 to 3 1/4 hours
8-12 lb.	= 2 3/4 to 3 hours
12-14 lb.	= 3 to 3 3/4 hours
14-18 lb.	= 3 3/4 to 4 1/4 hours
18-20 lb.	= 4 1/4 to 4 1/2 hours
20-24 lb.	= 4 1/2 to 5 hours

Estimated Cooking Times at 325°F. for Stuffed Turkey*

4-6 lb. (breast)	= usually not applicable
6-8 lb. (breast)	= 2 1/2 to 3 1/2 hours
8-12 lb.	= 3 to 3 1/2 hours
12-14 lb.	= 3 1/2 to 4 hours
14-18 lb.	= 4 to 4 1/4 hours
18-20 lb.	= 4 1/4 to 4 3/4 hours
20-24 lb.	= 4 3/4 to 5 1/4 hours

*Times may differ depending on oven model and power settings



¡Hablemos de pavo!

Cómo cocinar de forma segura un pavo

1. Lávese las manos con jabón y agua tibia.
2. Desenvuelva el pavo completamente descongelado. Retire el paquete de gIBLETS del interior de la cavidad del pavo que generalmente se envuelven en papel o una bolsa de plástico. Estos se pueden guardar para hacer sopa de pavo.
3. No enjuague el pavo crudo para evitar la propagación de bacterias.
4. Coloque el pavo, de la piel hacia arriba, en una sartén con una cesta de alambre para sostener el pavo.
5. Sazona la piel con mantequilla derretida y hierbas como salvia, tomillo y perejil.
6. Cubra ligeramente el pavo haciendo una tienda de campaña con papel de aluminio.
7. Cocine el pavo a una temperatura interna de 165 oF. Retire el papel de aluminio después de 1-3 horas para permitir que el pavo se dore.
8. Cuando esté completamente cocido, coloque el pavo en una tabla de cortar. Retire el relleno de inmediato y manténgalo caliente.
9. Cubra suavemente el pavo con papel de aluminio y deje reposar durante 15-20 minutos después de que esté fuera del horno. Esto permitirá que los jugos se asienten y hacer que tallar el pavo sea más fácil!

Pautas de tostado

- Ajuste la temperatura del horno a *un mínimo de 325°F*.
- Un pavo entero es seguro para comer cuando se cocina a una temperatura interna de 165°F. Inserte un termómetro de carne en la parte más interna del muslo, la parte más interna del ala, y la parte más gruesa del pecho. *Las tres áreas deben alcanzar los 165° F.*
- Se recomienda cocinar el relleno por separado para que el relleno y el pavo estén completamente cocidos. Pero si haces relleno el pájaro, *el centro del relleno debe ser cocinado a 165° F.*

Tiempos de cocción estimados en 325°F. para el pavo sin tabaco*

4-8 libras de pecho	1 1/2 a 3 1/4 horas
8-12 libras de pavo	2 3/4 a 3 horas
12-14 libras de pavo	3 a 3 3/4 horas
14-18 libras de pavo	3 3/4 a 4 1/4 horas
18-20 libras de pavo	4 1/4 a 4 1/2 horas
20-24 libras de pavo	4 1/2 a 5 horas

Tiempos de cocción estimados en 325°F. para el pavo relleno*

4-6 libras de pecho	- no se aplica
6-8 libras de pecho	2 1/2 to 3 1/2 horas
8-12 libras de pavo	3-3 1/2 horas
12-14 libras de pavo	3 1/2-4 horas
14-18 libras de pavo	4-4 1/4 horas
18-20 libras de pavo	4 1/4-4 3/4 horas
20-24 libras de pavo	4 3/4-5 1/4 horas

*Los tiempos pueden variar dependiendo del modelo de hornos ajustes de energía