

How to Safely Thaw a Turkey

3 ways to safely thaw a turkey



Slow: Thaw in Refrigerator

This is the preferred method because it's the safest, but it takes the longest time to thaw a turkey. Takes approximately 1 day for every 4-5 lbs. of turkey. So a 15 lb. turkey would take about 3 days to thaw completely. You can keep thawed turkey in the refrigerator for 1-2 days after completely thawed.

Medium: Thaw in Cold Water

Submerge packaged turkey in cold water in the sink or large, clean container. Change water every 30 minutes to prevent growth of bacteria. Takes about 30 minutes for every pound, so a 15 lb. turkey takes 7.5 to 8 hrs. to thaw completely. *Once thawed using the cold water method, cook the turkey immediately.*

Fast: Thaw in Microwave Oven

Check your owners manual to make sure the turkey fits in your microwave. Look for recommended minutes per pound and power level for size of your turkey. Remove outer packaging. Place turkey on a microwave-safe dish to collect juices. Use the *defrost setting* based on weight of the turkey. As a general rule, allow 6 minutes per pound. *Cook the turkey immediately after thawing in a microwave oven.*

More thawing tips . . .

- Completely thaw a turkey before cooking it
- Keep the turkey in the packaging while it is thawing in the refrigerator or in cold water
- Place in a shallow baking dish on bottom shelf in the refrigerator if using the slow thaw method
- Never partially thaw and then refreeze a turkey
- Never thaw a turkey on the counter, in the garage, or on a back deck to prevent the growth of germs
- Never thaw a turkey in a paper bag or plastic garbage bag
- Never thaw a turkey in a dishwasher (with or without water)
- Thoroughly clean all surfaces (counters, sink) and hands after handling raw turkey

Adapted from USDA How to Safely Thaw a Turkey.

Cómo descongelar un pavo de forma segura

Tres formas de descongelar un pavo de forma segura

Lento: Descongelar en el refrigerador

Este es el método preferido porque es el más seguro, pero toma más tiempo descongelar un pavo. Toma aproximadamente 1 día por cada 4-5 libras de pavo. Así que un pavo de 15 libras tardaría unos 3 días en descongelarse por completo. Puede mantener el pavo descongelado en el refrigerador durante 1-2 días después de descongelar completamente.

Medio: Descongelar en agua fría

Sumerja el pavo envasado en agua fría en el fregadero o en un recipiente grande y limpio. Cambie el agua cada 30 minutos para evitar el crecimiento de bacterias. Toma unos 30 minutos por cada libra, por lo que un pavo de 15 libras toma de 7 1/2 a 8 horas. Para descongelar por completo. *Una vez descongelado utilizando el método de agua fría, cocine el pavo inmediatamente.*

Rápido: Descongelar en horno de microondas

Consulte el manual de sus propietarios para asegurarse de que el pavo se ajuste a su microondas. Busque los minutos recomendados por libra y el nivel de potencia para el tamaño de su pavo. Retire el embalaje exterior. Coloque el pavo en un plato apto para microondas para recoger los jugos. Utilice el ajuste de descongelación en función del peso del pavo. Como regla general, permita 6 minutos por libra. *Cocine el pavo inmediatamente después de descongelar en un horno microondas.*



Más puntas de descongelación . . .

- Descongelar completamente un pavo antes de cocinarlo
- Conservar el pavo en el embalaje mientras se descongela en el refrigerador o en agua fría
- Colocar en una bandeja para hornear poco profunda en el estante inferior del refrigerador si se utiliza el método de deshielo lento
- Nunca se descongele parcialmente y luego vuelva a congelar un pavo
- Nunca descongele un pavo en el mostrador, en el garaje o en una cubierta trasera para evitar el crecimiento de gérmenes
- Nunca descongele un pavo en una bolsa de papel o en una bolsa de basura de plástico
- Nunca descongele un pavo en una bolsa de papel o en una bolsa de basura de plástico
- Limpie a fondo todas las superficies (contadores, fregadero) y las manos después de manipular el pavo crudo

Adaptado del USDA Cómo descongelar de forma segura una turquí