

Ares de corral

Partes de un Pollo



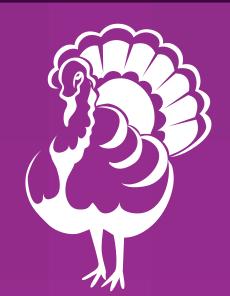
Los píos de pollo

POLLOS:



- Pollo macho: Gallo
- Polla: Gallina
- Pollo chico: Pollito
- Los pollos de engorde se utilizan para la producción de carne.
- Las gallinas se utilizan para la producción de huevos.
- Todos los productos en los estantes de los supermercados son inspeccionados primero por el USDA.
- Seguridad alimentaria
- Al preparar el alimento, cocínelo a 165° F.
- Es importante mantener los productos refrigerados.
- Según las regulaciones de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA), todos los productos de aves de corral y pavo están libres de hormonas y esteroides.
- Se proporcionan antibióticos cuando es necesario, pero cada uno tiene tiempos de espera, según las regulaciones de la FDA, para garantizar que se procese un producto seguro y se coloque en los estantes de los supermercados.
 - El tiempo de espera es el período mínimo entre la última administración de un medicamento veterinario a un animal y la producción de alimentos a partir de dicho animal (es decir, el sacrificio, la obtención de leche, huevos o miel para consumo humano).

Términos para Pavo



PAVOS:

- Pavo macho: Pavo
- Pavo hembra: Pava
- Pavo bebé: Pavito

Partes de un pavo



Datos nutricionales

3 OZ.
DE PECHUGA
DE POLLO
DESHUESADA

120 CALORÍAS 3 GRAMOS

DE GRASA

3 OZ.
DE PAVO

161
CALORÍAS
6 GRAMOS
DE GRASA

1 HUEVO

78
CALORÍAS
5 GRAMOS
DE GRASA