



# 음식을 빠르고 안전하게 식히세요

뜨거운 음식은 2단계로 식혀야 합니다.

1단계: 2시간 안에 57°C(135°F)에서 21°C(70°F)까지

2단계: 4시간 안에 21°C(70°F)에서 5°C(41°F)까지

- 실온에서 조리하였으며 다시 가열할 음식은 4시간 안에 5°C(41°F)까지 식히면 됩니다.
- 잠재적으로 유해할 수 있는 인스턴트 식품은 미리 식힌 재료로 조리해야 합니다.

## 빠르게 식히는 방법

얇은 금속 팬(5cm ~ 10cm 깊이)

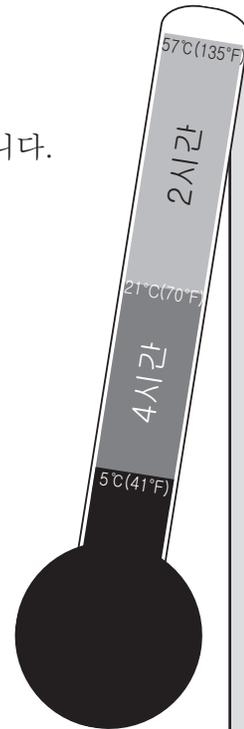
- 제품이 5°C(41°F) 가 될 때까지 팬을 부분적으로 덮어둡니다.
- 즉시 냉장 보관합니다.
- 뜨거운 팬을 겹쳐두지 마십시오. 통풍 공간을 확보해야 합니다

얼음 용기

- 깨끗한 개수대나 큰 팬에 찬물과 얼음을 채웁니다.
- 뜨거운 제품을 새 (실온) 용기로 옮깁니다.
- 제품과 비슷한 높이의 얼음이 담긴 용기에 뜨거운 제품을 넣으십시오.
- 10분마다 휘젓습니다. (얼음 휘젓는 도구를 사용하면 식히는 시간이 크게 줄어듭니다.)
- 음식 온도가 5°C(41°F)가 되면 뚜껑을 열고 날짜와 라벨을 붙인 다음, 냉장고에 넣습니다.

적은 양으로 나누어 담기

- 음식을 작은 팬에 나누어 담습니다.
- 음식을 적은 양으로 나누어 담습니다(농도가 진한 음식은 5cm(2"), 농도가 연한 액체는 10cm(4")).
- 고기는 10cm(4") 또는 1.8kg 이하의 크기와 무게로 작게 자르거나 얇게 썹니다.



유용한 정보:

얼음은 재료로서 제품에 직접 추가합니다.

금속 냉각기를 사용합니다.

금속 용기가 플라스틱보다 더 빨리 냉각됩니다.

냉장고에서 식힐 경우 팬 윗 칸을 이용하십시오.

57°C(135°F)미만의 제품은 실온에서 식히지 마십시오.

음식 완전히 식으면 덮개를 덮고 제품에 라벨을 붙이고 날짜를 적으십시오.

깨끗한 온도계를 사용하여 음식 온도를 모니터링하십시오.

냉각 로그를 사용하여 올바르게 문서를 작성하십시오.



702.759.1110 | www.SNHD.info