



การลดอุณหภูมิอาหาร อย่างรวดเร็วและปลอดภัย

การลดอุณหภูมิแบบสองขั้นตอนเป็นสิ่งจำเป็น สำหรับอาหารร้อน

ขั้นตอนที่ 1: จาก 135 องศาฟาเรนไฮต์ เป็น 70 องศาฟาเรนไฮต์ภายใน 2 ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ 2: จาก 70 องศาฟาเรนไฮต์ เป็น 41 องศาฟาเรนไฮต์ภายใน 4 ชั่วโมง

- สามารถลดอุณหภูมิของอาหารที่ปรุง ณ อุณหภูมิห้องเป็น 41 องศาฟาเรนไฮต์ภายใน 4 ชั่วโมง หากจะอุ่นอาหารดังกล่าวในภายหลัง
- อาหารพร้อมรับประทานที่มีความเสี่ยงสูงจะต้องปรุงจากส่วนประกอบที่แช่เย็นไว้ล่วงหน้า

วิธีการลดอุณหภูมิแบบรวดเร็ว

ภาชนะโลหะกันดิน (ลึก 2 ถึง 4 นิ้ว)

- เปิดภาชนะไว้บางส่วนจนกว่าอาหารจะมีอุณหภูมิถึง 41 องศาฟาเรนไฮต์
- นำเข้าตู้เย็นทันที
- อย่าช้อนภาชนะ ปล่อยให้มีโอกาสหมุนเวียน

การแช่ภาชนะในน้ำแข็ง

- ผสมน้ำแข็งกับน้ำเย็นในอ่างล้างจานที่สะอาดหรือหม้อขนาดใหญ่
- ถ่ายอาหารร้อนไปยังภาชนะใหม่ (ที่มีอุณหภูมิเท่ากับอุณหภูมิห้อง)
- วางอาหารร้อนในน้ำผสมน้ำแข็งที่เตรียมไว้ โดยดูให้ระดับน้ำผสมน้ำแข็งไม่ต่ำกว่าระดับความสูงของอาหาร
- คน/ปั่นทุกๆ 10 นาที (ใช้ไม้พายคนน้ำแข็งในการคนซึ่งจะช่วยลดเวลาที่ใช้ในการลดอุณหภูมิได้เป็นอย่างมาก)
- เมื่ออาหารมีอุณหภูมิถึง 41 องศาฟาเรนไฮต์ ให้ปิดฝา ตัดป้ายกำกับ/วันที่ แล้วใส่ในตู้เย็น

การแบ่งออกเป็นส่วนเล็กๆ

- แบ่งอาหารลงในหม้อขนาดเล็กหลายๆ ใบ
- แบ่งอาหารออกเป็นส่วนเล็กกว่าเดิม (2 นิ้วสำหรับอาหารชั้น และ 4 นิ้วสำหรับอาหารเหลว)
- หั่นหรือฉีกเนื้อออกเป็นส่วนๆ หนาไม่เกิน 4 นิ้วหรือหนักไม่เกิน 4 ปอนด์



เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์

- ใส่หน้าแข็งเป็นส่วนประกอบลงในอาหารโดยตรง
- ใช้เครื่องแช่แข็ง
- ภาชนะโลหะทำความเย็นได้เร็วกว่าพลาสติกมาก
- หากแช่ในตู้เย็น ให้ใช้ชั้นบนสุด
- ห้ามลดอุณหภูมิอาหารที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 135 องศาฟาเรนไฮต์ที่อุณหภูมิห้อง
- เมื่อลดอุณหภูมิแล้ว ให้ปิดฝาภาชนะแล้วตัดป้ายกำกับ/วันที่
- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่สะอาดในการวัดอุณหภูมิอาหาร
- ใช้บันทึกการลดอุณหภูมิเพื่อจดบันทึกการลดอุณหภูมิอย่างเหมาะสม



702.759.1110 | www.SNHD.info