|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Enfriar alimentos**   * El tiempo de enfriar comienza a los 135°F. La comida se puede dejar a la temperatura ambiental del cuarto hasta que baje a los 135°F. * Enfrié desde los 135°F a los 70°F en 2 horas; después desde los 70 a los 41°F en 4 horas. * Si la temperatura es más de 70°F en 2 horas, recaliente a 165°F y comience de nuevo.   Volver a calentar se puede hacer solamente una vez.  Una vez 70°F, enfrié hasta los 41°F en 4 horas   * Una vez la temperatura llegue a los 41°F, la comida esta lista para cubrir, colocarle la etiqueta, fecharla y guardarla en la refrigeradora. * Si el tiempo total del enfriamiento no debe ser mas de 6 horas, o la comida tendrá que ser desechada. | | | | | | | Consejos para acelerar el proceso de enfriamiento   * Use el método del baño de hielo poniendo un utensilio más pequeño con comida dentro de un contenedor más grande con la mitad de hielo y la mitad de agua, batirlo frecuentemente. * Use una paleta de enfriamiento con hielo (ice paddle), bátalo frecuentemente. * Añade hielo como parte de los ingredientes. * Ponga la bandeja o contenedor con comida en el sitio más frio en la refrigeradora, cúbralo sin apretarlo. * Divida porciones grandes de comida en porciones pequeñas. * Dispersa comidas gruesas en capas más delgadas y refrigérelo * Use bandejas o cacerolas de metal preferiblemente, estos se enfrían mas rápido que el plástico. | | | | | | | |
| **Fecha** | **Comida** | **Hora de comenzar y temperatura** | **Después de 1 hora** | **Después de 2 horas** | **135˚F a 70˚F**  **en 2 horas?** | **Después de 3 horas** | | **Después de 4 horas** | **Después de 5 horas** | **Después de 6 horas** | **70˚F a 41˚F**  **En 4 horas** | **Medida correctiva?** | **Empleado** | **Verificado del**  **encargado** |
| **Ejemplo:**  1/1/10 | Carne Asada | 8 a.m.  **135˚F** | 9 a.m.  100˚F | 10 a.m.  70˚F | Si es si, continúe.  Si es no, recaliente | 11 a.m.  60˚F | | 12 p.m.  50°F | 1 p.m.  45°F | 2 p.m.  38°F | **Si.**  **Cubra, marque con fecha** | No | AB | CD |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |