



快速和安全地冷卻食品

熱食物必須分兩階段來進行冷卻。

第1階段：在2小時內從華氏135° 降到華氏70°

第2階段：在4小時內從華氏70° 降至華氏41°

- 在室溫下準備的食品，如果他們將被重新加熱，可以在4小時內冷卻至華氏41°。
- 有潛在危險的即食食品必須用預冷的成分準備。

快速冷卻方法

淺金屬盆（2英寸4英寸深）

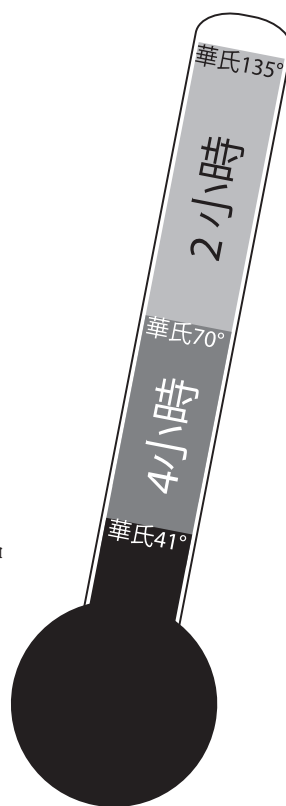
- 讓盆蓋保持半開狀態，直到產品降到華氏41°。
- 立即冷藏。
- 不要疊放熱盆子，讓空氣有流動的空間。

冰浴

- 用冰塊和冷水填滿一個乾淨的水槽或大盆。
- 將熱產品倒到新的（室溫）容器裏。
- 將熱產品放入冰水浴內，確保冰浴的水準至少達到產品的高度。
- 每隔10分鐘加以攪拌/攪動。（使用冰匙攪拌大大減少冷卻時間。）
- 一旦食物降到華氏41°，封蓋，填寫標籤/注明日期並置入冰箱冷藏。

小份額

- 把食物分成到小盆內。
- 把食物分成較小份額（較稠的食品用2英寸，較稀的液體用3英寸）。
- 把肉切成或片成不大於4英寸或4英磅的份額。



有助的提示

- 將冰直接作為一種成分而加入產品內。
- 使用鼓風式製冷機。
- 金屬容器冷卻速度遠遠超過塑膠容器。
- 在冰箱中冷卻時，使用最上面的架子。
- 低於華氏135°的產品切勿在室溫下冷卻。
- 冷卻後，封蓋和填寫標籤/注明產品日期。
- 使用乾淨溫度計監測食物的溫度。
- 使用冷卻日誌記錄妥善的冷卻過程。



702.759.1110 | www.SNHD.info