

又快又安全地冷却食品

热食需要两级冷却。

阶段 1: 在2小时内从135°F降至70°F

阶段 2: 在4小时内从70°F降至41°F

- * 如果室温下制备的食物将被重新加热，则可以在4小时内将其冷却至41°F。
- * 即食的有潜在危害的食物必须用预先冷藏的食材制成。

快速冷却方法

浅金属盘（2至4英寸深）

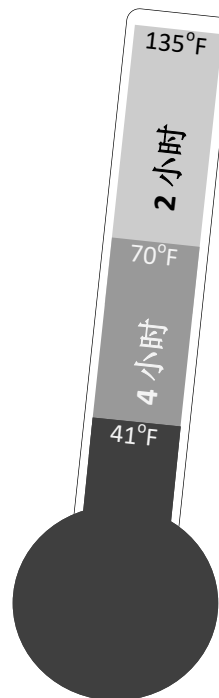
- * 打开部分金属盘，直到产品达到41°F
- * 立即冷藏
- * 不要堆放热锅；留出空气流通空间

冰浴

- * 用冰和冷水填满干净的水槽或大平底锅
- * 将热的产品转移到冰水浴中，确保冰浴的水位至少与产品一样高
- * 每10分钟搅拌一次。（使用冰块划桨搅拌以大大缩短冷却时间）
- * 一旦食物达到41°F，盖上盖子，贴上标签/日期并放入冷藏室

小部分

- * 将食物分成较小的盘子
- * 将食物分成较小的部分（厚的食物2英寸，稀薄的液体4英寸）
- * 肉块或肉片不超过4英寸厚或4磅重



有帮助的提示：

- * 将冰块直接加入产品中作为成分。
- * 使用急速冷冻机。
- * 金属容器的冷却速度比塑料快得多。
- * 在冰箱中冷却时，请使用顶部搁板。
- * 低于135°的产品绝对不能在室温下冷却。
- * 一旦冷却，对产品盖好盖子并贴好标签/日期。
- * 使用干净的温度计来监测食物的温度。
- * 使用冷却日志记录适当的冷却（过程）。