

Enfriamiento De Alimentos – Diagrama del Progreso

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.
- Enfríe 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, enfríe 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), bávalo 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 refrigérelas
- 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

