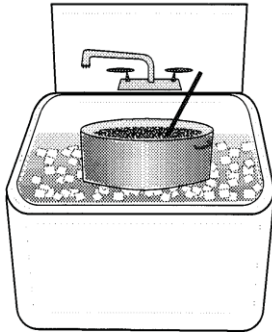


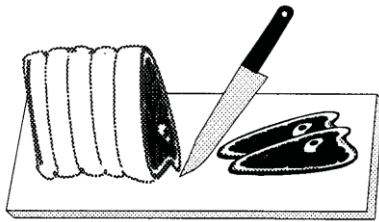
# MÉTODOS PARA ENFRIAR

Todos los alimentos cocidos deben enfriarse rápidamente desde 135°F a 41°F en seis horas, siempre que en las primeras dos horas se enfríen desde 135°F a 70°F.



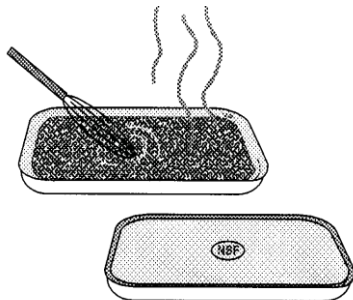
## Método de Baño de Hielo

- f* La mezcla de hielo y agua debe estar al mismo nivel que el de la comida
- f* Revuelva frecuentemente
- f* Use varitas de hielo



## Porciones más Pequeñas

- f* Corte alimentos sólidos en pedacitos más pequeños



## Cacerolas poco profundas de metal

- f* Divida la comida en cacerolas más pequeñas:
  - de 2-pulgadas de profundidad para las comidas gruesas
  - de 4-pulgadas de profundidad para líquidos aguados
- f* Use cacerolas de metal, no de plástico
- f* Durante el enfriamiento, mantenga las cacerolas sin tapa o tapadas ligeramente
- f* No apilen los envases calientes

Los Gráficos son cortesía del Departamento de Salud del Condado de DuPage