

冷却食物

为帮助保障您客户的安全，快速冷却食物。

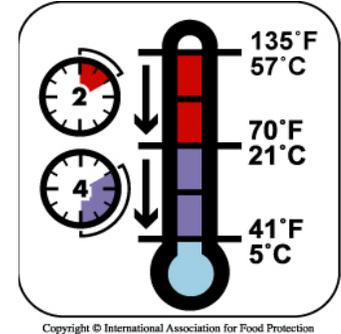
规则是什么？

冷却熟食：

- 在 2 小时内从 135° F 冷却到 70° F
- 在总共 6 小时内达到 41° F

冷却由室温或冷配料制做的食物：

- 在 4 小时内达到 41° F



我如何快速冷却食物？

这样做



不要这样做



将食物分到浅金属锅中
(不是塑料容器)。

- 厚食物：最大 2" 深
- 薄液体：最大 4" 深

在达到 41° F 前，不要盖
上盖子，或者不要将盖子
盖紧。



使用冰块。

- 冰浴 - 经常搅拌
- 冰棒 - 融化时更换
- 将冰作为配料添加



将食物切成小块。



使用温度计确保食物 ≤ 41°F，然后再完全盖上盖子或进行组合。