

非连续烹饪

部分烹饪和冷却生动物食品，并在日后将它们完全做熟需要获得事先批准。

什么是非连续烹饪？

非连续烹饪是一种食物烹饪方法，其过程为故意停止第一次食物加热，然后冷却并储存食物，以供后续最后烹饪。这有时也称为“par cooking”或“热烫”。这样做通常是为了用烤架线标记牛排、汉堡或禽肉，然后在日后将肉类完全做熟。肉类有时也进行部分烹饪，然后在日后举行大型活动时将其完全做熟，以便缩短最终烹饪时间。

在第一次加热过程中将食物完全做熟不是非连续烹饪。

此过程需要获得 Public Health Madison & Dane County 的事先批准，并且必须有就绪的书面程序。

规则是什么？

- 首次最多加热 60 分钟。
- 首次加热后立即冷却食物。
(2 小时内从 135° F 冷却到 70° F，在总共 6 小时内从 135° F 冷却到 41° F。)
- 冷却后冷冻或冷藏（41° F 或更低温度）食物。
- 在销售或食用前，将食物加热到至少 165° F，并持续加热 15 秒。

按照相同的冷却规则，在最终烹饪后可冷却非连续烹饪的食物。

书面程序中必须包含哪些内容？

- 解释如何监控和记录以上第 1-4 步。
 - 对于文件记录，PHMDC 至少要求具有冷却和最终烹饪温度记录表。
- 说明在不符合这些要求时将采取哪些纠正措施。
- 说明在食物正在储存时如何将其识别为已部分烹饪。
- 描述如何将这些食物与即食食物分开，以防止可能的交叉污染。

获得批准后，必须在现场保留书面程序，以便在检查过程中进行审查。