

食品冷却导

热的食物，必须迅速冷却，以保持食物的安全。热的食物必须被冷却：

- 从135F到70F在2小时内。
- 从70F到41F在4小时内。

如何正确地热的食物冷却：

✔ 做到这一点：

- 使用浅盘（2-3英寸深）
- 不要遮盖食物
- 放食物在冰箱
- 用冰浴或冰棒



❌ 不要这样做：

- 使用深锅
- 涵盖了热的食物
- 留下食物以外的冰箱
- 彼此顶部堆叠锅热的食物



以外的冰箱



记得：

- 经常检查冷却的食物的温度
- 经常搅拌液体食品
- 等待，直到食物冷却完毕（41F）之前覆盖食品的食物或移动一个更大的锅。

