

Refresque los alimentos de forma rápida y segura

Se requiere enfriamiento de dos etapas para alimentos calientes.

Etapas 1: 135 °F a 70 °F dentro de 2 horas

Etapas 2: 70 °F a 41 °F dentro de las 4 horas

- * Los alimentos preparados a temperatura ambiente se pueden enfriar a 41 °F dentro de 4 horas si se van a recalentar.
- * Los alimentos potencialmente peligrosos listos para el consumo deben prepararse con ingredientes previamente enfriados.

Métodos de enfriamiento rápido

Shallow Metal. Sartenes (2 "a 4" de profundidad)

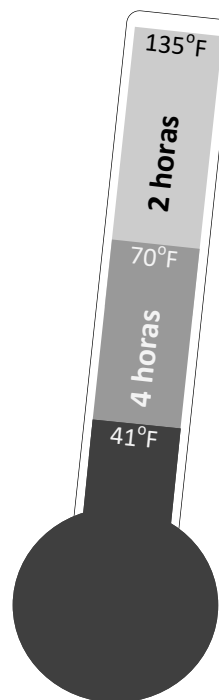
- * Deje la bandeja parcialmente descubierta hasta que el producto alcance 41°F
- * Refrigerar de inmediato
- * **NO** apilar ollas calientes; dejar espacio para el flujo de aire

Baño de hielo

- * Llene un fregadero limpio o una sartén grande con hielo y agua fría
- * Pase el producto caliente al baño de agua helada y asegúrese de que el nivel del baño de hielo sea al menos tan alto como el del producto.
- * Agitar / agitar cada 10 minutos. (Use una paleta de hielo para remover para reducir en gran medida el tiempo de enfriamiento)
- * Una vez que los alimentos alcanzan los 41°F, cubra, etiquete / coloque la fecha y coloque en la refrigeración

Pequeñas porciones

- * Dividir la comida en sartenes más pequeñas
- * Separe los alimentos en porciones más pequeñas (2 "para alimentos gruesos, 4" para líquidos delgados)
- * Cortar o cortar porciones de carne no más grandes que 4 "o 4 libras



Consejos útiles:

- * Agregue hielo directamente al producto como un ingrediente
- * Use un enfriador de chorro.
- * Los recipientes de metal se enfrían mucho más rápido que el plástico.
- * Cuando se enfríe en un refrigerador, use el estante superior.
- * El producto a menos de 135 ° F nunca debe enfriarse a temperatura ambiente.
- * Una vez frío, converja y etiquete / feche el producto
- * Use un termómetro limpio para controlar la temperatura de los alimentos.
- * Use registros de enfriamiento para documentar el enfriamiento adecuado.