

冷却食物 - 追踪图表

冷却食物

- 冷却时间从 135° F 开始。食物可以在室温下放置，直至降至 135° F。
- 在 2 小时内从 135° F 降至 70° F，然后在 4 小时内从 70° F 降至 41° F。
- 如果 2 小时后温度超过 70° F，请重新加热至 165° F 并重新开始。
- 重新加热只能进行一次。
- 一旦达到 70° F，4 小时内冷却至 41° F。
- 一旦达到 41° F，就可以将其盖上，贴上标签，标明日期并存放在冰箱中。
- 总冷却时间不能超过 6 小时，否则必须丢弃食物。

加速冷却过程的提示

- 使用冰浴方法，将较小的食物放入装有半冰半水的大锅中，经常搅拌。
- 频繁使用划桨搅拌冰块。
- 添加冰块作为配料的一部分。
- 将锅放在冰箱里最冷的地方，盖子放松或者不盖上。
- 将较大的食物量分成较小的部分
- 将厚的食物涂抹成薄层并置于冰箱中。
- 使用金属平底锅是首选，因为它们比塑料更快冷却食物。

日期	食物	开始时间和温度	1 小时后	2 小时后	两小时内从 135°F 到 70°F?	3 小时后	4 小时后	5 小时后	6 小时后	4 小时内从 70°F 到 41°F?	纠正措施?	员工	确认经理