



ምግቦችን በፍጥነት እና በአስተማማኝ ሁኔታ ያቀዝቅዙ

ለትኩስ ምግቦች ሁለት የማቀዝቀዣ ደረጃ ያስፈልጋል።

ደረጃ 1:- በ2 ሰዓታት ውስጥ ከ135°F ወደ 70°F

ደረጃ 2:- በ4 ሰዓታት ውስጥ ከ70°F ወደ 41°F

- ለደህንነት የሰዓት/የሙቀት መጠን ቁጥጥር (TCS) ምግቦች በአጠቃላይ በ6 ሰዓታት ውስጥ መቀዝቀዝ አለባቸው።
- በመደበኛ የሙቀት መጠን የተዘጋጁ ምግቦች በ4 ሰዓት ውስጥ ወደ 41°F ሊቀዝቅዙ ይችላሉ።
- ለመመገብ ዝግጁ የሆኑ TCS ምግቦች ቅድሚያ በቀዝቀዙ ግብዓቶች መሰራት አለባቸው።

ፈጣን የማቀዝቀዣ ዘዴዎች

ጎድጓዳ የብረት ድስቶች (ከ2" እስከ 4" ጥልቀት ያላቸው)

- ምግቡ 41°F ላይ እስከሚደርስ ድረስ ድስቱን በከፊል ሳይሸፍኑ ይተው።
- ወዲያውኑ ፍሪጅ ውስጥ ይከተቱ።
- ትኩስ ድስቶችን አይደራርቡ፤ ለአየር ዝውውር ቦታ ይተው።

የበረዶ መታጠቢያ

- ንጹህ ንጽዳ ወይም ትልቅ ድስትን በበረዶ እና በቀዝቃዛ ውሃ ይሙሉ።
- ትኩስ ምግቡን ወደ አዲስ (መደበኛ የሙቀት መጠን ያላቸው) መያዣዎች ይገልብጡ።
- የበረዶ መታጠቢያው ቢያንስ የምግቡን ያክል ከፍታ እንዳለው በማረጋገጥ ትኩስ ምግቡን ወደ የበረዶ ውሃ መታጠቢያው ውስጥ ይከተቱ።
- በየዓመቱ ደቂቃው ያማስሉ/ያንቀሳቅሱ። (የማቀዝቀዣ ጊዜን በደንብ ለማሳጠር የበረዶ ማማሰያ ይጠቀሙ።)
- ምግቡ 41°F ላይ ከደረሰ በኋላ፤ ይሸፍኑ፤ ምልክት ያድርጉ/ቀን ይጻፉ እና ፍሪጅ ውስጥ ያስቀምጡ።

ትናንሽ ክፍሎች

- ምግቡን ወደ ትናንሽ ድስቶች ይከፋፍሉ።
- ምግቡን ወደ ትናንሽ ክፍሎች ይለያዩ (ለወፍራም ምግቦች 2"፣ ለቀጭን ፈሳሾች 4")።
- ስጋን ከ4" ወይም 4 ፓውንድ ባልበለጡ ክፍሎች ይቀረጡ ወይም ይከፋፍሉ።

