



식품을 빠르고 안전하게 냉각하는 방법

뜨거운 식품은 두 단계로 냉각해야 합니다.

1단계: 135° F에서 70° F로 2시간 안에 냉각

2단계: 70° F에서 41° F로 4시간 안에 냉각

- 안전을 위해 시간/온도 관리가 필요한 식품(TCS)은 총 6시간 안에 냉각해야 합니다.
- 실온에서 조리된 식품은 4시간 안에 41° F로 냉각할 수 있습니다.
- 즉석 섭취 가능한 TCS 식품은 사전에 냉각된 재료로 만들어야 합니다.

빠른 냉각 방법

얇은 금속 팬(2~4인치 깊이)

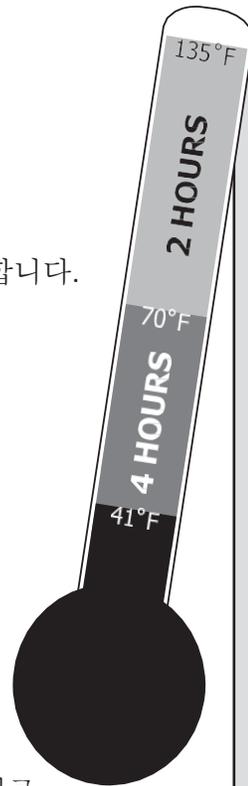
- 제품이 41° F가 될 때까지 팬의 덮개를 덮지 않고 열어둡니다.
- 즉시 냉장 보관합니다.
- 뜨거운 팬을 쌓아두지 말고 공기가 통할 수 있게 공간을 확보합니다.

빙점조 냉각

- 깨끗한 싱크대나 큰 팬에 얼음과 차가운 물을 가득 담습니다.
- 뜨거운 제품을 새로운 (실온) 용기에 옮깁니다.
- 뜨거운 제품을 냉수조에 넣고 얼음물 수위가 제품의 높이와 같거나 더 높게 맞춰줍니다.
- 10분마다 저어주거나 흔들어줍니다(냉각 시간을 대폭 줄이려면 얼음 패들을 사용하여 저어줍니다).
- 식품이 41° F에 도달하면 덮개를 씌우고 라벨을 붙인 다음 날짜를 적어 냉장고에 보관합니다.

소분

- 식품을 작은 팬에 나누어 담습니다.
- 음식을 소분합니다(두꺼운 음식은 2인치로, 묽은 액체는 4인치로 소분).
- 고기는 각 조각이 4인치 또는 4파운드를 넘지 않게 자르거나 썰어줍니다.



유용한 팁:

- 제품에 얼음을 직접 재료로 추가합니다.
- 금속 냉각장치를 사용합니다.
- 금속 용기는 플라스틱 용기보다 더 빨리 냉각됩니다.
- 냉장고에서 식힐 때는 상단 선반을 사용합니다.
- 135° F 이하의 제품은 절대 실온에서 냉각해서는 안 됩니다.
- 식으면 덮개를 씌우고 라벨을 붙인 다음 날짜를 적습니다.
- 깨끗한 온도계를 사용해 식품 온도를 모니터링합니다.
- 올바른 냉각 과정을 기록하기 위해 냉각 일지를 사용합니다.