



ทำให้อาหารเย็นลงอย่างรวดเร็วและปลอดภัย

อาหารร้อนต้องทำให้เย็นแบบ 2 ขั้นตอน

ขั้นที่ 1: 135°F ถึง 70°F ภายใน 2 ชั่วโมง

ขั้นที่ 2: 70°F ถึง 41°F ภายใน 4 ชั่วโมง

- การควบคุมอุณหภูมิและเวลาเพื่อความปลอดภัย (TCS) อาหารต้องเย็นลงภายในเวลา 6 ชั่วโมง
- อาหารที่เตรียมจากอุณหภูมิห้องอาจเย็นลงเหลือ 41°F ภายใน 4 ชั่วโมง
- อาหาร TCS พร้อมรับประทานจะต้องทำจากส่วนผสมที่แช่เย็นไว้แล้ว

วิธีการทำให้เย็นอย่างรวดเร็ว

กระทะโลหะตื้น (ลึก 2" ถึง 4")

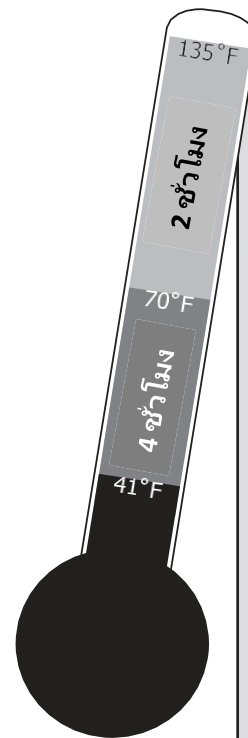
- ปล่อยให้กระทะเปิดฝาไว้เพียงบางส่วนจนกว่าผลิตภัณฑ์จะมีอุณหภูมิ 41°F
- นำไปแช่เย็นทันที
- ห้ามวางกระทะร้อนซ้อนกัน เว้นแต่ให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก

อ่างน้ำแข็ง

- เติมน้ำแข็งและน้ำเย็นลงในอ่างล้างจานหรือกระทะขนาดใหญ่ที่สะอาด
- ถ่ายโอนของที่ร้อนลงในภาชนะใหม่ (อุณหภูมิห้อง)
- วางของร้อนลงในอ่างน้ำแข็ง โดยให้แน่ใจว่าระดับของอ่างน้ำแข็งสูงอย่างน้อยเท่ากับของร้อน
- คนทุก ๆ 10 นาที (ใช้ไม้พายน้ำแข็งคน ซึ่งจะช่วยลดเวลาในการทำให้เย็นลงได้มาก)
- เมื่ออาหารถึงอุณหภูมิ 41°F ให้ปิดฝา ตัดฉลาก/วันที่ และวางไว้ในตู้เย็น

ชิ้นส่วนเล็ก ๆ

- แบ่งอาหารลงในหม้อขนาดเล็ก
- แบ่งอาหารเป็นส่วนเล็ก ๆ (2 นิ้วสำหรับอาหารที่ข้น และ 4 นิ้วสำหรับอาหารเหลว)
- หั่นหรือหั่นเนื้อเป็นส่วน ๆ ที่มีขนาดไม่เกิน 4 นิ้วหรือ 4 ปอนด์



เคล็ดลับที่เป็นประโยชน์:

- เติมน้ำแข็งลงในอาหารโดยตรงเป็นส่วนผสม
- ใช้เครื่องแช่เยือกแข็ง
- ภาชนะโลหะเย็นตัวเร็วกว่าภาชนะพลาสติกมาก
- เมื่อทำความเย็นในตู้เย็นให้ใช้ชั้นบนสุด
- ไม่ควรทำให้ผลิตภัณฑ์ที่มีอุณหภูมิต่ำกว่า 135°F เย็นลงที่อุณหภูมิห้อง
- เมื่อเย็นแล้ว ปิดฝาแล้วตัดฉลาก/วันที่ที่ผลิตภัณฑ์
- ใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่สะอาดเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร
- ใช้บันทึกการทำความเย็นเพื่อบันทึกข้อมูลการทำให้เย็นที่เหมาะสม