



Làm Nguội Thực Phẩm Nhanh và An Toàn

Thực phẩm nóng cần được làm nguội qua hai giai đoạn.

Giai đoạn 1: 135°F xuống 70°F trong 2 giờ

Giai đoạn 2: 70°F to 41°F trong 4 giờ

- Thực phẩm cần kiểm soát nhiệt độ/thời gian (TCS) phải được làm nguội trong tổng thời gian 6 giờ.
- Thực phẩm được chế biến ở nhiệt độ phòng có thể được làm nguội xuống 41°F trong vòng 4 giờ.
- Thực phẩm TCS ăn liền phải được chế biến với các nguyên liệu đã được làm lạnh trước.

Phương Pháp Làm Nguội Nhanh

Chảo kim loại nông (sâu 2" đến 4")

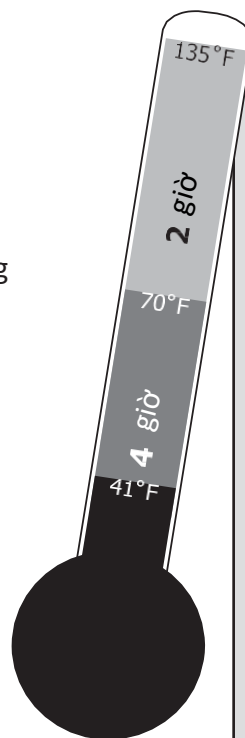
- Để chảo hở một phần cho đến khi thành phẩm đạt 41°F.
- Cho vào tủ lạnh ngay lập tức.
- KHÔNG xếp chồng các chảo nóng lên nhau; chừa khoảng trống cho không khí lưu thông.

Ngâm Đá

- Đổ đầy nước lạnh và đá vào bồn rửa sạch hoặc một chảo lớn.
- Chuyển thực phẩm nóng vào các hộp đựng mới (ở nhiệt độ phòng).
- Đặt thực phẩm nóng vào bồn nước đá, đảm bảo mực nước đá cao ít nhất bằng mức thực phẩm.
- Khuấy/đảo đều mỗi 10 phút. (Sử dụng que khuấy đá để giảm thời gian làm nguội.)
- Khi thực phẩm đạt nhiệt độ 41°F, đập nắp, dán nhãn/ghi ngày tháng và cho vào tủ lạnh.

Chia Thành Các Phần Nhỏ

- Chia thực phẩm thành các khay nhỏ hơn.
- Chia thực phẩm thành các phần nhỏ hơn (2 inch đối với thức ăn đặc, 4 inch đối với thức ăn loãng).
- Cắt hoặc thái các phần thịt không lớn hơn 4 inch hoặc 4 pound.



Gợi ý Hữu ích:

- Cho đá trực tiếp vào thực phẩm như một nguyên liệu.
- Sử dụng tủ làm lạnh nhanh.
- Đồ đựng bằng kim loại làm lạnh nhanh hơn nhiều so với nhựa.
- Khi làm nguội trong tủ lạnh, hãy sử dụng ngăn trên cùng.
- Sản phẩm dưới 135°F không được để nguội ở nhiệt độ phòng.
- Khi đã nguội, đập nắp và dán nhãn/ghi ngày tháng.
- Sử dụng nhiệt kế sạch để theo dõi nhiệt độ của thực phẩm.
- Sử dụng nhật ký làm nguội để ghi chép quá trình làm nguội đúng cách.