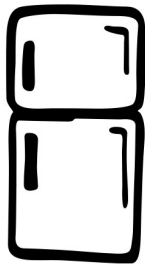




การละลายน้ำแข็งโดยใช้วิธีที่ได้รับการรับรอง

ภายใต้การทำความเย็น

- วางแผนล่วงหน้า - อาหารชิ้นใหญ่จะต้องใช้เวลาหลายวันในการละลาย
- รักษาระดับความเย็นที่ 41°F หรือน้อยกว่า
- ต้องนำปลาแช่แข็งที่ปิดผนึกสุญญากาศออกจากบรรจุภัณฑ์ ก่อนจะ ละลายน้ำแข็งในตู้เย็น



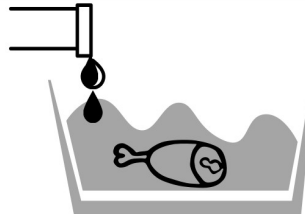
ในสถานะที่เป็นส่วนหนึ่งของการทำอาหาร

- นำตรงจากการแช่แข็งสู่การปรุง
- เหมาะสำหรับอาหารที่มีขนาดเล็ก (เช่น กุ้งแช่แข็ง)



ในไมโครเวฟ (ให้ปรุงสุกทันที)

- จะโอนเข้าสู่กระบวนการปรุงอาหารแบบธรรมดาทันที
- กระบวนการปรุงอาหารทั้งหมดสามารถทำในไมโครเวฟได้



ทำให้จมอยู่ในน้ำเย็นทั้งหมด

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำที่ไหลผ่านไหลเร็วพอที่จะขจัดและทำให้อุณหภูมิหลุดออกมา
- ทำให้แน่ใจว่าอาหารทุกส่วนจมอยู่ในน้ำอย่างสมบูรณ์
- น้ำไหลควรมีอุณหภูมิไม่เกิน 70°F ควรตรวจสอบอาหารอยู่เสมอเพื่อไม่ให้มีอุณหภูมิสูงเกิน 41°F
- ต้องนำปลาแช่แข็งที่ปิดผนึกสุญญากาศออกจากบรรจุภัณฑ์ ก่อนหรือ ทันทีหลังจากที่ละลายน้ำแข็งเสร็จ

- เมื่อละลายอาหารแช่แข็ง ส่วนด้านบนจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นเร็วกว่าส่วนตรงกลาง
- เก็บอาหารให้ปลอดภัย! เนื่องจากการละลายปกติจะใช้เวลานานกว่าสี่ชั่วโมง จึงสำคัญมากที่จะละลายอาหารอย่างถูกต้องเพื่อจำกัดการเติบโตของแบคทีเรีย