



Rã Đông Bằng Các Phương Pháp Được Phê Duyệt

Trong Điều Kiện Làm Lạnh

- Lên kế hoạch trước – các thực phẩm lớn có thể mất vài ngày để rã đông.
- Duy trì nhiệt độ tủ lạnh ở 41°F trở xuống.
- Cá đông lạnh được hút chân không phải được lấy ra khỏi bao bì trước khi rã đông trong điều kiện làm lạnh.



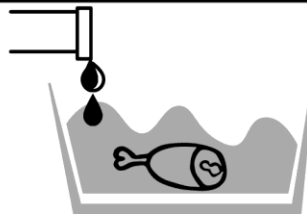
Rã Đông Trong Quá Trình Nấu

- Nấu trực tiếp từ trạng thái đông lạnh
- Phù hợp cho thực phẩm có kích thước nhỏ (ví dụ: tôm đông lạnh)



Trong Lò Vi Sóng (Để Nấu Ngay Lập Tức)

- Phải được chuyển ngay lập tức sang quy trình nấu thông thường
- Toàn bộ quá trình nấu có thể diễn ra trong lò vi sóng



Ngâm Hoàn Toàn Dưới Nước Lạnh Đang Chảy

- Đảm bảo nước chảy đủ nhanh để loại bỏ và cuốn trôi các phần tử rời
- Đảm bảo tất cả các phần của thực phẩm đều được ngâm hoàn toàn trong nước

Nhiệt độ nước chảy phải ở 70°F trở xuống; tích cực theo dõi thực phẩm để đảm bảo nhiệt độ không vượt quá 41°F.

Cá đông lạnh được hút chân không phải được lấy ra khỏi bao bì trước hoặc ngay sau khi rã đông xong.

* Khi rã đông thực phẩm đông lạnh, phần bên ngoài sẽ tăng nhiệt độ nhanh hơn phần giữa.

* Giữ thực phẩm an toàn! Vì rã đông thường mất hơn bốn giờ, việc rã đông đúng cách để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn là rất quan trọng.