

บันทึกอุณหภูมิการทาอาหารให้เป็นลง

การทาให้อาหารเย็นลง

- เวลาในการทาความเย็นจะเริ่มขึ้นเมื่ออาหารถึงอุณหภูมิ 135°F สามารถปล่อยอาหารไว้ที่อุณหภูมิห้องได้จนกว่าอุณหภูมิจะลดลงเหลือ 135°F
- เย็นลงจาก 135°F ถึง 70°F ในเวลา 2 ชั่วโมงหรือน้อยกว่านั้น
 - การแก้ไข: ถ้าอาหารมีอุณหภูมิมากกว่า 70°F ใน 2 ชม. ให้ทำการอุ่นซ้ำที่อุณหภูมิ 165°F และเริ่มต้นใหม่อีกครั้งหรือทั้งการอุ่นสามารถทำได้เพียงครั้งเดียวหากเกิน 2 ชั่วโมงจะต้องนำอาหารทิ้งไป
- ถ้าอุณหภูมิอยู่ที่ 70°F หรือต่ำกว่าภายใน 2 ชม. ให้ทาให้เย็นต่อไปจนได้ 41°F ในเวลา 6 ชม.
 - การแก้ไข: ถ้าเวลาทาให้เย็นเกิน 6 ชม. **จะต้อง** ทิ้งอาหาร
- เมื่ออุณหภูมิ 41°F ก็พร้อมที่จะปิดฝาติดฉลากวันที่และเก็บในตู้เย็น

เคล็ดลับในการเร่งกระบวนการทำความเย็น

- คนบ่อยๆและเปิดฝาอย่างหลวมๆหรือไม่ปิดฝาในขณะที่อาหารเย็นลง
- ใช้วิธีการแช่น้ำแข็งโดยการวางกระทะอาหารไว้ในภาชนะหรืออ่างล้างจานที่ใหญ่กว่าที่มีส่วนผสมของน้ำแข็งและน้ำ และคนส่วนผสมทั้งสองบ่อยๆ
- คนบ่อยๆโดยใช้ไม้พายน้ำแข็ง
- เติมน้ำแข็งเป็นส่วนผสม
- วางอาหารบนชั้นบนสุดหรือบนตะแกรงความเย็นในตู้เย็นแยกกระทะเพื่อให้อากาศสามารถถ่ายเทได้รอบๆ
- แบ่งอาหารปริมาณมากให้เป็นปริมาณเล็ก ๆ
- กระจายอาหารขึ้นหนาเป็นชั้นบางๆหรือบนถาดรองอบ
- กระทะโลหะช่วยให้อาหารเย็นเร็วขึ้นดีกว่ากระทะพลาสติก

วันที่	อาหาร	เวลาเริ่มต้นและอุณหภูมิ	ชั่วโมงแรก	ชั่วโมงที่สอง	70°F หรือต่ำกว่าใน 2 ชั่วโมง?	ชั่วโมงที่สาม	ชั่วโมงที่สี่	ชั่วโมงที่ห้า	ชั่วโมงที่หก	41°F หรือต่ำกว่าใน 6 ชั่วโมง?	การดำเนินการแก้ไข?	บันทึกโดย	รูปภาพทบทวน
ตัวอย่าง: 1/1/19	สเต็กเนื้อ	08.00 น. 135°F	09.00 น. 109°F	10.00 น. 67°F	ใช่: ตามแผนการต่อไปนี้: อุ่นซ้ำ	11 น. 56°F	12 น. 50°F	13.00 น. 44°F	14.00 น. 38°F	มี: ฉลากใหม่: ทั้ง	อุ่นซ้ำหรือทิ้ง	AB	CD