



# 快速和安全地将食物降温/散热

## 热的食物需要经历两阶段的降温/散热流程。

**步骤 1:** 在2小时内由135华氏度(摄氏57度) 降温至70华氏度(摄氏21度)

**步骤 2:** 在4小时内由70华氏度(摄氏21度) 降温至41华氏度(摄氏5度)

- 需要控制时间/温度确保安全 (TCS) 的食品必须在 6 个小时内完成降温。
- 室温下制作的食品, 可以在 4 个小时内冷却至 41华氏度(摄氏5度)。
- 即食 TCS 食品必须用预冷的食材制成。

## 快速冷却的方法

较浅的金属平底锅 (2至4寸深)

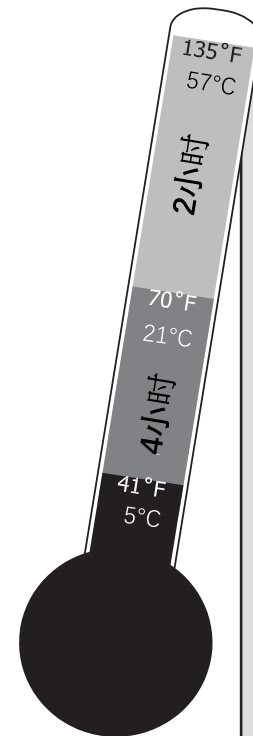
- 不要把平底锅完全盖死, 直至食品冷却至41华氏度(摄氏5度)。
- 立即冷藏。
- 务必不要将滚烫的平底锅堆放在一起; 留出空气流通的空间。

### 冰浴

- 在一个干净的水池或大平底锅里装满冰和冷水。
- 将热食转放至新的 (室温) 容器内。
- 将热食放入冰水浴当中, 确保冰浴的水位至少和产品高度相同
- 每10分钟进行搅拌/摇动。(使用冰铲进行搅拌, 可以大大减少冷却时间。)
- 当食品冷却至41华氏度(摄氏5度) 时盖住, 贴上标签, 标注日期, 并冷藏。

### 小份

- 将食物分置于较小的平底锅中。
- 将食品分成小份 (较浓的食品不超过2寸, 稀一些的液体则不超过4寸)
- 将肉切分至每份不超过4寸或是4磅。



### 有益提示:

- 将冰块作为食材的一部分直接加入食品中。
- 使用急冻冰箱。
- 使用金属容器进行冷却要比塑料容器快得多。
- 在冰箱中进行冷却时, 使用顶层的架子。
- 在135华氏度(摄氏57度) 以下的食品不应在室温下进行冷却。
- 冷却完成后, 在食品上封盖、贴上标签并标注日期。
- 使用干净的温度计监测食品的温度。
- 使用冷却日志记录适当的冷却过程。