



Pagpapalamig ng Pagkain nang Mabilis at Ligtas

Para pagpapalamig ng mainit na pagkain, mayroong dalawang yugto.

Yugto 1: 135°F/57°C hanggang 70°F/21°C sa loob ng 2 oras

Yugto 2: 70°F/21°C hanggang 41°F/5°C sa loob ng 4 na oras

- Mga Pagkain na Pagkontrola ng oras/temperatura para sa kaligtasan (TCS) ay dapat palamigin sa loob ng kabuuang 6 na oras.
- Ang mga pagkaing hinanda sa temperatura ng cuarto ay maaaring palamigin sa 41°F/5°C sa loob ng 4 na oras.
- Pagkain na TCS at handang-kainin (RTE) ay dapat gawin ginagamit ng naunang pinalamig na mga sahog.

Mabilis na Mga Paraan ng Pagpapalamig

Mababaw na Kawaling Metal (2" hanggang 4" ang lalim)

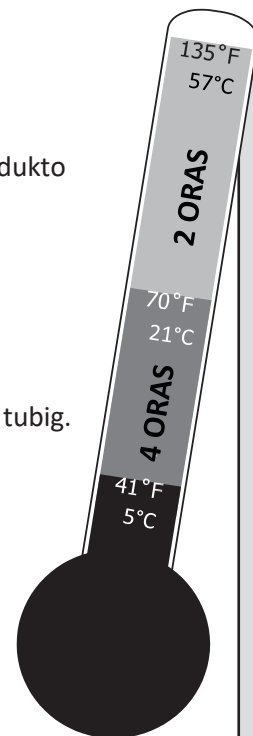
- Iwanan ang kawali na bahagyang nakatakip hanggang umabot ang produkto sa 41°F/5°C.
- Ilagay agad sa refrigerator.
- HUWAG isalansan ang mainit na mga kawali; Iwanan ng espasyo para makagalaw ang hangin.

Ice Bath

- Punuin ang malinis na lababo o malaking kawali ng yelo at malamig na tubig.
- Ilipat ang mainit na produkto sa bagong (temperatura ng cuarto) mga lalagyan.
- Ilagay ang mainit na produkto sa ice water siguraduhin na ang lebel ng ice bath ay kasintaas ng produkto.
- Haluin bawat 10 minuto. (Gumamit ng pansagwan ng yelo sa paghalo upang mapadali nang husto ang pagpapalamig.)
- Kapag umabot ng pagkain na sa 41°F/5°C, itakpan, ilagyan ng label/petsa at ilagay sa refrigerator.

Maliit na Mga Bahagi

- Hatiin ang pagkain sa maliliit na mga lalagyan.
- Paghiwalayin ang pagkain sa mas maliliit na mga bahagi (2" para sa makapal na mga pagkain, 4" para sa maninipis na mga likido).
- Putulin o hiwain ang mga bahagi ng karne nang hindi mas malaki sa 4" o 4 na libra.



Mga Rekomendasyon Para Pagpapalamig

- Magdagdag ng yelo direkta sa produkto bilang isang sahog.
- Gumamit ng blast chiller.
- Ang mga lalagyan na metal ay mas madaling lumamig kaysa sa plastik.
- Kapag nagpapalamig sa refrigerator, gamitin ang masmataas na istante.
- Ang produkto na mababa sa 135°F/57°C ay hindi dapat palamigin sa temperatura ng cuarto.
- Kapag malamig na, takpan at lagyan ng label/petsa ang produkto.
- Gumamit ng malinis na thermometer upang bantayan ang temperatura ng pagkain.
- Gumamit ng aklat na pagpapalamig upang idokumento ang napansin na pagpapalamig.