



快速和安全地將食物降溫/散熱

熱的食物需要經過兩階段的降溫/散熱流程

第 1 階段： 2 小時內從華氏 135 度(攝氏 57 度)降至華氏 70 度(攝氏 21 度)

第 2 階段： 4 小時內從華氏 70 度(攝氏 21 度)降至華氏 41 度(攝氏 5 度)

- 時間/溫度控制 安全(TCS)的食物必須在 6 小時之內完成降溫。
- 在室溫下準備的食物可在 4 小時內降溫冷卻至華氏 41 度(攝氏 5 度)。
- 即食 的TCS 食物必須用預先冷卻的原料製作。

快速冷卻方法

淺底的金屬鍋 (2 至 4 英寸深)

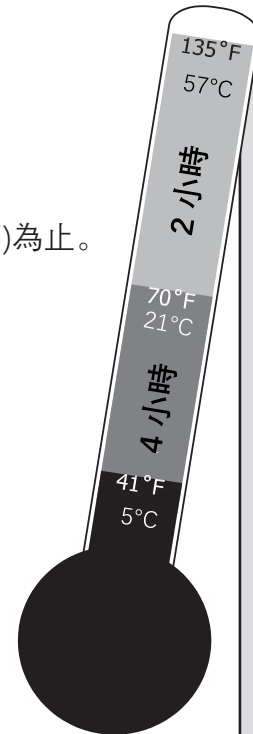
- 讓鍋蓋呈半掩狀態，直到食物溫度達到華氏 41 度(攝氏 5 度)為止。
- 立即冷藏。
- 不要將熱鍋疊放；留出空間讓空氣流動。

冰浴

- 將冰塊和冷水浸入乾淨的水槽或大型平底鍋。
- 將熱食食品轉移至新 (常溫) 容器中。
- 將熱食食品放入冰浴，確保冰浴水位至少與食物高度相同
- 每隔 10 分鐘攪拌/攪動。(使用冰攪棒攪拌，可明顯大幅縮短冷卻時間。)
- 當食物達到華氏 41 度(攝氏 5 度)後，蓋上鍋蓋、貼上標籤/標註日期後放入冷藏。

小份

- 將食物分至數個較小的平底鍋。
- 將食物分成數個較小的部分(粘稠食物 2 英寸，稀湯 4 英寸)。
- 將肉類切塊或切片，大小不可大於 4 英寸或 4 磅。



友情提示：

- 將冰塊當作成分之一，直接倒入食物中。
- 使用急速冷藏冷凍櫃。
- 金屬容器的冷卻速度比塑膠材質的快很多。
- 在冰箱中進行冷卻時，請置於最上層。
- 低於 135 華氏的食品永遠無法在室溫下冷卻。
- 冷卻之後，將食物加蓋並貼標籤/標註日期。
- 使用乾淨的溫度計監控食物溫度。
- 使用冷卻日誌記錄適當的冷卻溫度。