



正确的制冷

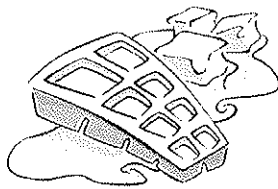
所有煮过的食物必须迅速冷却来减缓细菌的生长繁殖。印第安那州卫生部规定，热的食物必须在 2 个小时内将其温度从 135°F 降到 70°F，在 4 个小时内将其温度从 70°F 降到 41°F；总共 6 个小时（条款第 189 条）。使食物快速冷却的各种“快速制冷”方法包括（条款第 190 条）：

不能在室温条件下冷却食物。

- 用于冷却的食物，其厚度必须厚于 3-4 英寸。
- 食物的制冷容器应在浸泡在一个冰水的环境中。
- 在将被冷却的食物中加冰。你可以减少一部分食谱中所需的液体量。减少的部分可以用冰代替。
- 搅拌正在冷却的食物 – 在冰水环境中或在冷藏室中。
- 将食物直浸在冰水中。（食物可以被放在密封不漏水的塑料袋中加以保护）
- 将大快的肉切片或切成小块。
- 冷藏或立即用其他的“快速冷却”方法。
- 将食物存放在冷冻室一段时间使其快速冷却。
- 如果可能的话，将少量食物煮一下。小的烘烤食物能被更迅速的冷却。每天，而不是每周，事先准备好的汤等将会提供高质量的食品，并减少冷却中的各种问题。
- 罐头食品（蛋黄酱，金枪鱼，三文鱼等）和剁好的新鲜蔬菜，在被用于更快速冷肉或鱼类沙拉之前，可以被冷藏起来。
- 使用强气流速冻制冷或冰棒来迅速制冷。



热



冷



时间



安全的
食物