

时间和温度冷却方法

使用说明

41°F
↓

热食物必须尽快冷却至 41° F 或以下。细菌可能会在冷却食物中迅速生长。冷却食物时应尽快通过温度危险区 (135° F - 41° F) 以防止细菌滋生，这一点很重要。

如果不使用浅盘冷却法，则必须遵循两步冷却步骤并监控整个过程：

步骤 1: 在 2 个小时内，将食物从 135° F 冷却至 70° F，不用盖盖子

步骤 2: 然后，在总共 6 个小时内，将食物冷却至 41° F

这意味着必须在总共 6 个小时内完成冷却步骤，但第一步必须在前 2 小时内完成。

