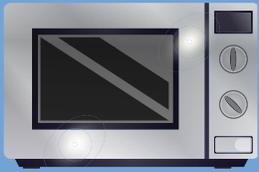


再加热食物后保温

使用说明

在 2 小时内将食物快速再加热至 165° F。尽快加热食物通过温度危险区 (41° F - 135° F) 以防止食物滋生细菌，这一点很重要。



可使用炉灶燃烧器、微波炉、对流烤箱或双层蒸锅再加热食物。



请勿使用蒸汽桌、慢炖锅或其他保温设备再加热食物，因为它们无法将食物快速再加热到 165° F。



再加热时，请搅拌食物，使食物的所有部分都达到 165° F，且保持 15 秒。如果使用微波炉，应旋转或搅拌食物，盖上盖子，并在盖上盖子的情况下让食物静置 2 分钟。



使用刻度盘温度计或数字温度计检查食物内部的温度。



将食物放在预热的保温设备中，使食物温度保持在 135° F 或以上。