

온장보관을 위한 재가열

지침

2시간 이내에 음식을 165°F로 재가열합니다. 박테리아가 자라는 것을 막기 위해 위험 온도(41°F - 135°F)를 최대한 빠르게 벗어나도록 가열하는 것이 중요합니다.



가스레인지, 전자레인지, 컨벡션 오븐 또는 이중 냄비를 사용해 음식을 재가열합니다.



보온대, 도자기 냄비 또는 기타 온장보관용 장비를 사용해 음식을 재가열하지 마십시오. 이러한 장비는 음식을 빠르게 165°F로 재가열할 수 없습니다.



재가열 시 음식의 모든 부분의 온도가 15초 동안 165°F에 도달하도록 음식을 저으십시오. 전자레인지를 사용하는 경우, 음식을 회전시키거나, 젓거나, 뚜껑을 덮은 채로 2분간 놓아두어야 합니다.



다이얼식 온도계 또는 디지털 온도계를 사용해 음식의 내부 온도를 측정합니다.



음식을 135°F 이상에서 보관하는 예열된 온장보관용 장비에 보관하십시오.

Reheating_2023_05_LML