

반조리 식품 다루기

1



식품을 반쯤 익힙니다.

2

인치 깊이의 얇은 팬으로 옮기고 “다음 온도로 조리:” 표시를 한 뒤 올바른 조리 온도를 덧붙입니다.



반조리된 식품은 완조리된 식품으로 착각하기 쉽습니다.

3

다음 공간에서 반조리 식품이 든 뚜껑을 덮지 않은 2인치 깊이 팬을 즉시 식히십시오.



워크인형 냉장고



리치인형 냉장고



반조리된 식품을 조리대 밑 냉장고에서 식히지 마십시오.

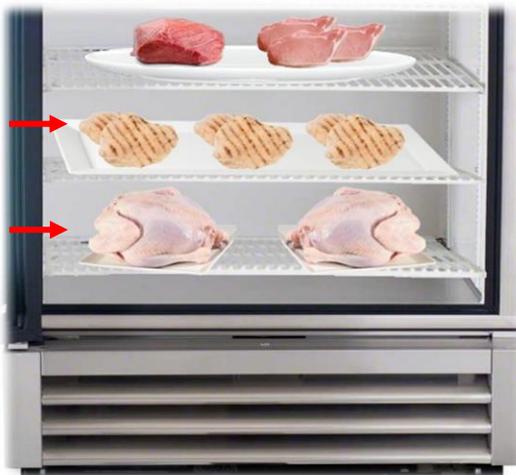
1-3 단계를 최대한 빠르게 완료해서 위험 온도(41-135F) 에서 보낸 시간을 최소화하십시오.

4

반조리된 식품을 유사한 단백질원과 함께 냉장 유닛의 지정된 장소에 보관하십시오.

반조리된 닭고기

날닭고기



5

올바른 온도로 음식을 완전히 조리하십시오.



디지털 식품 온도계를 사용해 내부 온도를 정확하게 측정하십시오.