

# 얇은 팬 식힘법

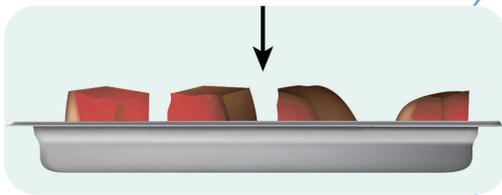
## 지침

뜨거운 음식은 가능한 한 빠르게 41°F 이하의 온도로 식혀야 합니다. 박테리아는 식히는 도중의 음식에서 빠르게 증식할 수 있습니다. 박테리아가 자라는 것을 방지하려면 위험 온도(135°F - 41°F)를 최대한 빠르게 벗어나도록 음식을 냉각해야 합니다. 얇은 팬 식힘법을 사용해 음식을 빠르게 식히십시오.

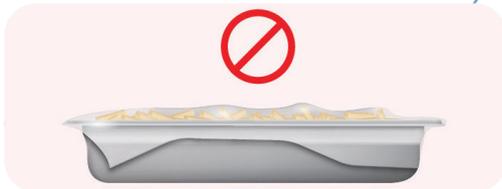


음식을 깊이가 얇은 팬에 2인치 미만의 깊이로 넣으십시오.

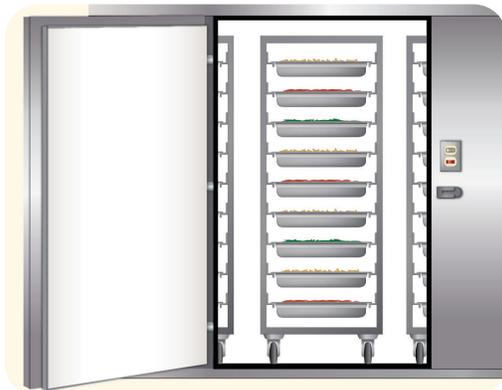
또는



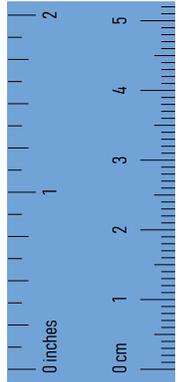
큰 고기 조각을 4인치 미만의 두께를 가진 작은 조각으로 자르십시오. 고기 조각들을 얇은 팬에 펼쳐 조각들이 서로 닿지 않게 하십시오.



팬 주위에 공기가 순환할 수 있도록 하기 위해 식힐 때 얇은 팬에 뚜껑을 덮거나 서로 겹쳐 쌓지 마십시오.



음식을 빨리 식힐 수 있는 큰 냉장고나 쿨러가 필요합니다. 뚜껑을 덮지 않은 팬은 다른 음식이 팬에 떨어지는 것을 방지하기 위해 맨 위 선반에 바로 놓으세요.



2" 자

Modified from 'How to Cool Food' by Tacoma-Pierce County Health Department / CC BY-NC 4.0. Photo credit.