

시간 및 온도 식힘법

지침

41°F
↓

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 사용하지 않는 경우, 다음 두 단계를 만족시키고 과정을 모니터링해야 합니다.

1단계: 2시간 내로 음식을 뚜껑을 덮지 않고 135°F에서 70°F로 식히기

2단계: 그 뒤, 총 6시간 내로 41°F로 식히기

이는 즉 식히는 과정을 6시간 내에 완료해야 하지만, 첫 단계는 2시간 내에 완료해야 한다는 것을 의미합니다.

