

Hâm lại Thức ăn để Giữ nóng

Hướng dẫn

Hâm lại nhanh thức ăn đến 165 °F trong 2 giờ. Điều quan trọng là hâm thức ăn ngoài nhiệt độ trong vùng nguy hiểm (41 °F–135 °F) nhanh nhất có thể để ngăn chặn vi khuẩn phát triển.



Sử dụng bếp nấu thông thường, lò vi sóng, lò nướng đối lưu hay nồi hơi đôi để hâm lại thức ăn.



Không dùng thiết bị như bàn hấp, nồi nấu chậm hay thiết bị giữ nóng khác để hâm lại thức ăn vì các thiết bị này không thể hâm lại nhanh thức ăn đến 165 °F.



Trong khi hâm lại, hãy khuấy thức ăn để toàn bộ thức ăn đạt đến 165 °F trong 15 giây. Nếu sử dụng lò vi sóng, cần xoay hay khuấy thức ăn, đập nắp và duy trì đập nắp thức ăn trong 2 phút.



Sử dụng que nhiệt kế có mặt đồng hồ hoặc nhiệt kế điện tử để kiểm tra nhiệt độ bên trong của thức ăn.



Cho thức ăn vào thiết bị giữ nóng để giữ nhiệt độ từ 135 °F trở lên cho thức ăn.