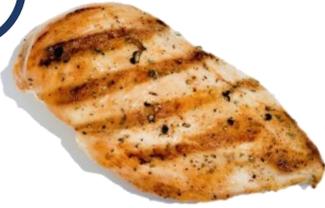


Xử lý Thức ăn Nấu Chưa chín

1



Nấu thức ăn ở mức chưa chín.

2

Cho thức ăn sang chảo nông sâu 2 inch và dán nhãn “NẤU ĐẾN...” sau đó thêm nhiệt độ nấu phù hợp vào.



Thức ăn nấu chưa chín dễ bị nhầm là đã nấu chín.

3

Làm nguội ngay chảo sâu 2 inch không đáy nắp có thức ăn nấu chưa chín trong:



Tủ lạnh cỡ lớn



Tủ lạnh để tiếp cận



Không làm nguội thức ăn nấu chưa chín trong tủ lạnh sơ chế.

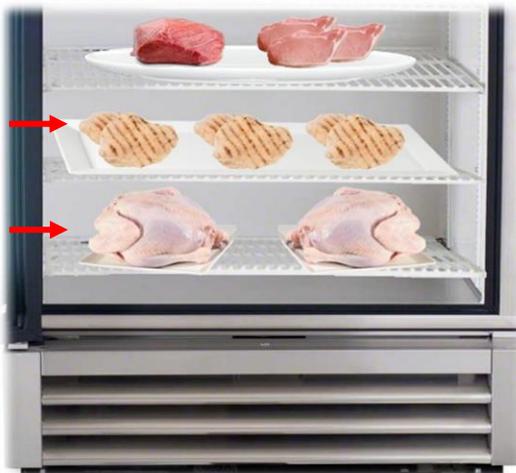
Thực hiện các bước 1–3 nhanh nhất có thể để giảm thiểu thời gian thức ăn ở nhiệt độ trong vùng nguy hiểm (41–135 °F).

4

Bảo quản thức ăn nấu chưa chín có chất tương tự protein ở vị trí riêng trong máy làm lạnh.

Thịt gà nấu chưa chín

Thịt gà sống



5

Hoàn tất việc nấu thức ăn ở nhiệt độ phù hợp.



Sử dụng nhiệt kế thức ăn điện tử để đo chính xác nhiệt độ bên trong.