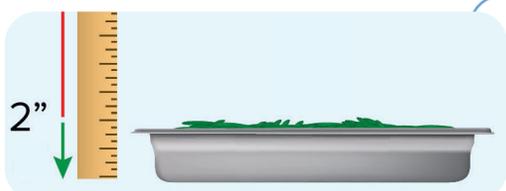


Phương pháp Làm nguội Chảo nông

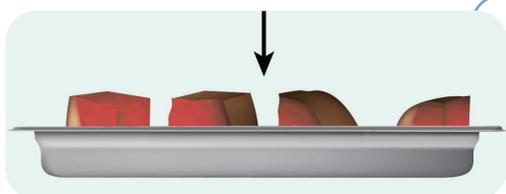
Hướng dẫn

Phải làm nguội thức ăn nóng về 41 °F trở xuống nhanh nhất có thể. Vi khuẩn có thể phát triển nhanh chóng trong thức ăn đang nguội. Điều quan trọng là làm nguội thức ăn ngoài nhiệt độ trong vùng nguy hiểm (135 °F–41 °F) nhanh nhất có thể để ngăn chặn vi khuẩn phát triển. Sử dụng phương pháp chảo nông để làm nguội thức ăn nhanh chóng.

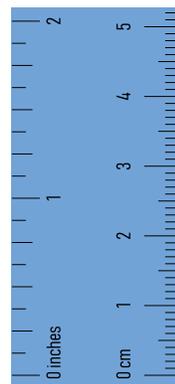


Cho thức ăn vào chảo nông với độ dày thức ăn từ 2 inch trở xuống.

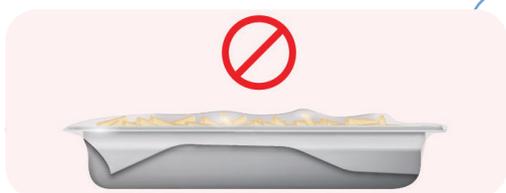
HOẶC



Cắt miếng thịt to thành các miếng nhỏ có độ dày không quá 4 inch. Trải các miếng thức ăn đều ra chảo nông để chúng không chạm vào nhau.



Thước 2"



Để không khí lưu thông quanh chảo, không đậy hay xếp chồng chảo nông khi làm nguội.



Bạn sẽ cần một chiếc tủ lạnh hoặc máy làm mát lớn có thể làm lạnh thực phẩm nhanh chóng. Ngay lập tức cho chảo không đậy nắp lên khay trên cùng của tủ lạnh, nơi không có gì nhỏ giọt xuống chảo.

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