

Phương pháp Làm nguội theo Thời gian và Nhiệt độ

Hướng dẫn

41°F
↓

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.

Nếu sử dụng phương pháp chảo nông, bạn phải đáp ứng hai bước làm nguội và giám sát quá trình:

Bước 1: Làm nguội thức ăn, không đậy nắp, trong 2 giờ từ 135 °F xuống 70 °F

Bước 2: Sau đó làm nguội xuống 41 °F, tổng cộng trong 6 giờ

Điều này có nghĩa là bạn có tổng cộng 6 giờ để hoàn thành các bước làm nguội, nhưng phải hoàn thành bước thứ nhất trong 2 giờ đầu tiên.

