

Enfriamiento por Baño de Hielo

Instrucciones

41°F
↓

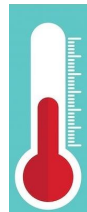
Un ejemplo del método de tiempo y temperatura es un baño de hielo. Un baño de hielo funciona bien para sopas y salsas ligeras. Los alimentos espesos, como los guisos o los chiles, deben enfriarse utilizando el método de la bandeja poco profunda.

Estos son los pasos para un baño de hielo adecuado:

1. Retire los alimentos de la fuente de calor. Coloque el recipiente en un fregadero limpio, con el tapón en su lugar.
2. Agregue suficiente hielo para estar al mismo nivel que la comida, luego agregue suficiente agua para llenar los espacios entre los cubos de hielo.
3. Revuelva la comida cada 10-15 minutos.
4. A medida que el hielo se derrita, drene el agua y repita el paso 2.
5. Use un termómetro de varilla o digital para monitorear la temperatura de los alimentos y asegúrese de que se cumplan los dos pasos de enfriamiento. Las temperaturas deben tomarse después de revolver y en el centro del producto. Es posible que se requiera un registro de temperatura.



Step 1: Enfríe los alimentos, destapados dentro de 2 horas, de 135°F a 70°F.



Step 2: Luego enfríe, sin tapar dentro de un total de 6 horas, a 41°F.

6. Después de que los alimentos se enfríen a 41 °F o menos, refrigere o congele los alimentos inmediatamente. Cubra la comida enfriada con una tapa que cierre bien, una envoltura de plástico o papel de aluminio.