

Làm nguội trong Bồn Nước đá

Hướng dẫn

41°F



Một ví dụ về phương pháp làm mát với thời gian và nhiệt độ là tắm nước đá. Tắm nước đá thích hợp cho súp mỏng và nước sốt. Thực phẩm dày như món hầm cần được làm lạnh bằng phương pháp chảo nóng.

Sau đây là các bước chuẩn bị bồn nước đá đúng cách:

1. Loại bỏ thực phẩm khỏi nguồn nhiệt. Đặt thùng chứa vào bồn rửa sạch có phích cắm.
2. Cho đủ đá lạnh vào cho bằng mức thức ăn, sau đó thêm vừa đủ nước để lấp đầy khoảng hở giữa các viên đá.
3. Khuấy thức ăn 10–15 phút một lần.
4. Khi đá tan, hãy xả nước và lặp lại bước 2.
5. Sử dụng nhiệt kế kỹ thuật số để theo dõi nhiệt độ thực phẩm và đảm bảo đáp ứng hai bước làm mát. Cần đo nhiệt độ sau khi khuấy và đo ở trung tâm của thực phẩm. Nó có thể là cần thiết để ghi lại nhiệt độ.



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

6. Sau khi làm nguội thức ăn xuống 41 °F trở xuống, hãy làm lạnh hay đông lạnh thức ăn ngay lập tức. Đậy thức ăn đã làm nguội bằng nắp đậy kín, màng bọc thực phẩm hoặc giấy bạc.