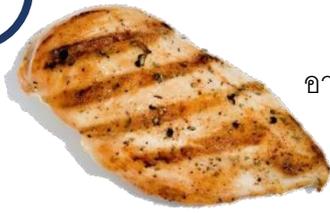


# การจัดการกับอาหารปรุงสุกบางส่วน

1



อาหารปรุงสุกบางส่วน

2

ถ่ายอาหารใส่ถาดกันตื้น 2 นิ้ว และติดป้าย  
“ปรุงถึง...” จากนั้นเพิ่มอุณหภูมิในการปรุงสุกตามความเหมาะสม



อาหารปรุงสุกบางส่วนอาจถูกเข้าใจผิดได้ง่ายว่าเป็น  
อาหารปรุงสุกสมบูรณ์

3

นำถาดขนาด 2 นิ้วใส่อาหารปรุงสุกบางส่วนไม่ปิดฝาแช่เย็นทันที  
ในตู้เย็นต่อไปนี้



ตู้เย็นแบบคนเดินเข้าออกได้



ตู้เย็นแบบเอ็อมหีบ



ห้ามนำอาหารปรุงสุกบางส่วนแช่ในตู้แช่เตรี  
ยมของ

ทำขั้นตอนที่ 1-3 โดยเร็วที่สุดเพื่อใช้เวลาในอุณหภูมิดังกล่าวให้น้อยที่สุด

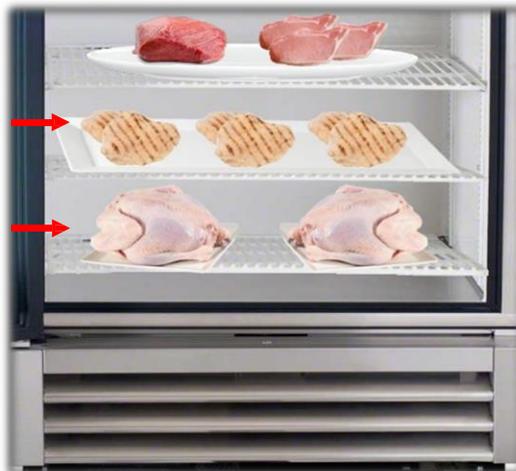
โซนอันตราย (41-135°F)

4

เก็บอาหารที่ปรุงสุกบางส่วนไว้กับอาหารจำพวกโปรตีนใน  
ตำแหน่งของตู้แช่ที่กำหนด

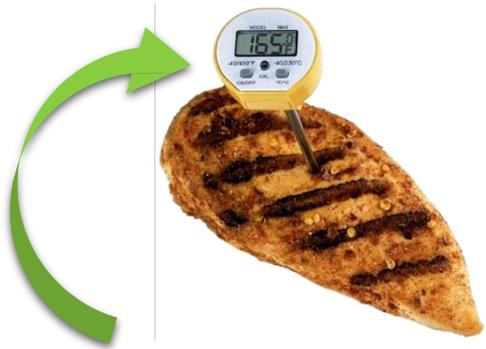
ไก่ที่ปรุงสุกบางส่วน

ไก่ดิบ



5

ปรุงอาหารเสร็จที่อุณหภูมิเหมาะสม



ใช้เทอร์มอมิเตอร์ดิจิทัลเพื่อความแม่นยำในการวัด  
อุณหภูมิภายในอาหาร