

การระบายความร้อนด้วยอ่างน้ำแข็ง

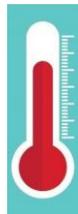
คำแนะนำ

41°F
↓

คือตัวอย่างของวิธีการใช้เวลาและอุณหภูมิกับอาหารคือวิธีการใช้อ่างน้ำแข็ง อ่างน้ำแข็งเหมาะสำหรับระบายความร้อนให้กับซูปใสและซอส ส่วนซูปข้น เช่น สตูว์ แกงเผ็ดควร ระบายความร้อนโดยใช้กระทะทรงตื้น

ต่อไปนี้เป็นวิธีเตรียมอ่างน้ำแข็งอย่างถูกต้อง:

1. นำอาหารออกจากแหล่งความร้อน วางภาชนะลงในอ่างที่สะอาด โดยเตรียมจุกอุดรูเอาไว้ให้พร้อม
2. เติมน้ำแข็งให้เพียงพอกับปริมาณอาหาร แล้วจึงเติมน้ำเข้าไปให้เต็ม ช่องว่างระหว่างก้อนน้ำแข็ง
3. คนอาหารทุกๆ 10-15 นาที
4. เมื่อน้ำแข็งละลาย ให้ระบายน้ำออกแล้วทำตามขั้นตอนที่ 2 อีกครั้ง
5. ใช้ก้านวัดหรือเครื่องวัดอุณหภูมิแบบดิจิตอลเพื่อตรวจสอบอุณหภูมิของอาหาร เพื่อให้แน่ใจว่าเป็นไปตามขั้นตอนการระบายความร้อนทั้งสองขั้นตอนข้างต้น ควรตรวจสอบอุณหภูมิหลังคนอาหาร โดยให้ตรวจวัดจากจุดศูนย์กลางของผลิตภัณฑ์ ควรบันทึกอุณหภูมิที่ตรวจวัดไว้ด้วย



ขั้นตอนที่ 1:

ให้ความเย็นกับอาหารโดยลดอุณหภูมิจาก 135°F ให้เหลือ 70°F จากนั้นอีก 2 ชั่วโมงต่อมาจึงเปิดฝาภาชนะบรรจุอาหารออก



ขั้นตอนที่ 2:

จากนั้นจึงระบายความร้อนให้เหลืออุณหภูมิต่ำกว่า 41°F ภายในเวลา 6 ชั่วโมง

6. หลังจากให้อาหารมีอุณหภูมิอยู่ที่ 41°F หรือต่ำกว่านั้น ให้แช่อาหารในตู้เย็นหรือช่องแช่แข็งโดยทันที ปิดภาชนะบรรจุอาหารที่เป็นลงด้วยฝาปิดที่แน่นสนิท พลาสติกห่อหุ้ม หรือแผ่นอะลูมิเนียม