

# วิธีระบายความร้อนด้วยกระทะทรงตื้น

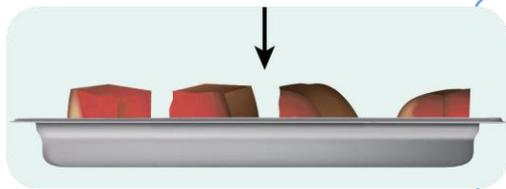
## คำแนะนำ

อาหารร้อนควรระบายความร้อนให้มีอุณหภูมิอยู่ที่ **41°F** หรือต่ำกว่านั้นโดยเร็วที่สุด  
แบคทีเรียสามารถเติบโตได้อย่างรวดเร็วในอาหารที่กำลังระบายความร้อน  
จึงจำเป็นต้องระบายความร้อนให้กับอาหารเพื่อให้หลุดพ้นจากโซนอันตราย (**135°F – 41°F**)  
โดยเร็วที่สุดเพื่อไม่ให้แบคทีเรียเจริญเติบโต  
ใช้วิธีระบายความร้อนด้วยกระทะทรงตื้นเพื่อระบายความร้อนให้กับอาหารโดยเร็วที่สุด

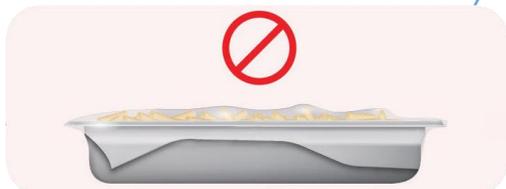


วางอาหารลงในกระทะทรงตื้น โดย  
ความลึกของอาหารต้องไม่เกิน 2 นิ้ว

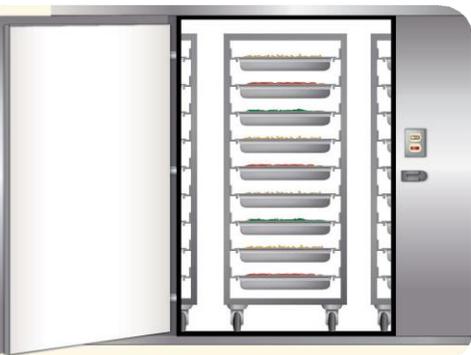
หรือ



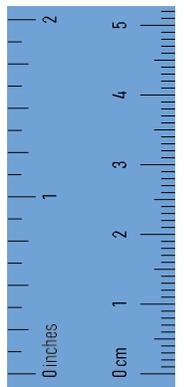
หั่นเนื้อชิ้นใหญ่ให้เป็นชิ้นเล็กๆ ที่หนาไม่เกิน  
4 นิ้ว วางชั้นเนื้อให้ทั่วกระทะทรงตื้น  
เพื่อไม่ให้ชิ้นเนื้อติดกัน



ให้อากาศถ่ายเทรอบกระทะ  
อย่าปิดฝากระทะทรงตื้นหรือวางกระทะซ้อนกันระหว่างการระ  
บายความร้อน



การทำความเย็นควรทำในตู้เย็นแบบวอล์กอินหรือตู้เย็นแบบทำความ  
เย็นเร็ว  
ควรวางถาดบนชั้นบนสุดของตู้เย็นทันทีเพื่อป้องกันไม่ให้ของเหลวห  
ยตกลงในถาด



กฎ 2"

Modified from 'How to Cool Food' by Tacoma-Pierce County Health Department / CC BY-NC 4.0. Photo credit.