

ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸੰਭਾਲਣਾ

1



ਅੱਧ ਪਕਾਇਆ ਭੋਜਨ।

2

2-ਇੰਚ ਦੇ ਸੈਲੋ ਪੈਨ ਵਿੱਚ ਪਾਓ ਅਤੇ ਫਿਰ "ਕੂਕ ਟੂ..." ਦਾ ਲੇਬਲ ਲਗਾਓ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦਾ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ ਭਰੋ।



ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਗਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਆਸਾਨੀ ਨਾਲ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਕਾਇਆ ਗਿਆ ਸਮਝਿਆ ਜਾਣ ਦੀ ਗਲਤੀ ਕੀਤੀ ਜਾ ਸਕਦੀ ਹੈ।

3

ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਭੋਜਨ ਦੇ ਨਾਲ 2-ਇੰਚ ਵਾਲੇ ਪੈਨ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਠੰਡਾ ਕਰੋ:



ਵਾਕ-ਇਨ ਫਰਿੱਜ



ਰਾਚ-ਇਨ ਫਰਿੱਜ

X ਤਿਆਰ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਕਿਸੇ ਵੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਦੇ ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਠੰਡਾ ਨਾ ਕਰੋ।

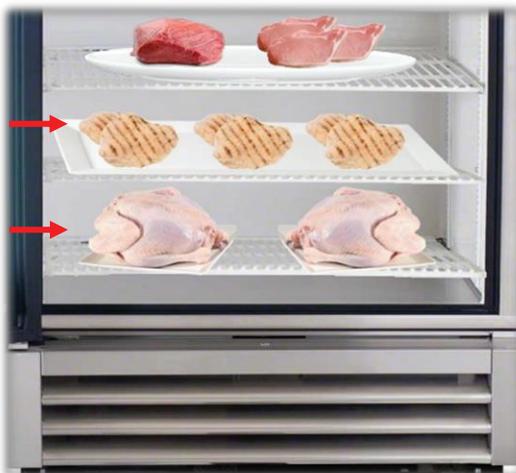
ਤਾਪਮਾਨ ਦੇ ਖਤਰੇ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ (41-135°F) ਵਿੱਚ ਬਿਤਾਏ ਸਮੇਂ ਨੂੰ ਘੱਟ ਤੋਂ ਘੱਟ ਕਰਨ ਲਈ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਕਦਮ 1-3 ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰੋ।

4

ਅੱਧ ਪਕਾਏ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਸਮਾਨ-ਪਰੋਟੀਨ ਨਾਲ ਰੈਫਰਿਜਰੇਸ਼ਨ ਯੂਨਿਟ ਦੇ ਨਿਰਧਾਰਿਤ ਸਥਾਨ 'ਤੇ।

ਅੱਧ ਪਕਾਇਆ ਚਿਕਨ

ਕੱਚਾ ਚਿਕਨ



5

ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇਸ ਦੇ ਸਹੀ ਤਾਪਮਾਨ 'ਤੇ



ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਸਹੀ ਢੰਗ ਨਾਲ ਮਾਪਣ ਲਈ ਡਿਜੀਟਲ ਭੋਜਨ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨੂੰ ਵਰਤੋ।