

ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋ ਕਿ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ

ਹਦਾਇਤਾਂ

41°F



ਸਮਾਂ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਵਿਧੀ ਦਾ ਇੱਕ ਉਦਾਹਰਨ ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋ ਕਿ ਰੱਖਣਾ ਹੈ। ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਣਾ ਪਤਲੇ ਸੂਪ ਅਤੇ ਸੌਸ ਲਈ ਵਧੀਆ ਕੰਮ ਕਰਦਾ ਹੈ। ਸੰਘਣਾ ਭੋਜਨ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਸਟੂਅ ਜਾਂ ਮਿਰਚਾਂ, ਨੂੰ ਸੈਲੋ ਪੈਨ ਵਿਧੀ ਨੂੰ ਵਰਤਕੇ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ।

ਬਰਫ਼ ਵਿੱਚ ਡੁਬੋਣ ਦੇ ਸਹੀ ਕਦਮ ਇਹ ਹਨ:

1. ਗਰਮੀ ਵਾਲੇ ਸਰੋਤ ਤੋਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਪਰੇ ਰੱਖੋ। ਡੱਬੇ ਨੂੰ ਇੱਕ ਸਾਫ਼ ਸਿੱਕ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ, ਨਾਲ ਇੱਕ ਸਟੋਪਰ ਲਗਾਓ।
2. ਭੋਜਨ ਦੇ ਸਮਾਨ ਪੱਧਰ 'ਤੇ ਹੋਣ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਬਰਫ਼ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ, ਫਿਰ ਬਰਫ਼ ਦੇ ਕਿਊਬ ਦੇ ਵਿਚਕਾਰ ਖਾਲੀ ਥਾਂ ਨੂੰ ਭਰਨ ਲਈ ਕਾਫ਼ੀ ਪਾਣੀ ਪਾਓ।
3. ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹਰ 10-15 ਮਿੰਟਾਂ ਵਿੱਚ ਹਿਲਾਓ।
4. ਜਿਵੇਂ ਹੀ ਬਰਫ਼ ਪਿਘਲ ਜਾਂਦੀ ਹੈ, ਪਾਣੀ ਕੱਢ ਦਿਓ, ਅਤੇ ਕਦਮ 2 ਨੂੰ ਦੁਹਰਾਓ।
5. ਭੋਜਨ ਦੇ ਤਾਪਮਾਨ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨ ਲਈ ਇੱਕ ਡਾਇਲ ਸਟੈਮ ਜਾਂ ਡਿਜੀਟਲ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨੂੰ ਵਰਤੋ ਅਤੇ ਇਹ ਯਕੀਨੀ ਬਣਾਓ ਕਿ ਦੋ ਕੂਲਿੰਗ ਸਟੈਪ ਪੂਰੇ ਹੋ ਗਏ ਹੋਣ। ਹਿਲਾਉਣ ਤੋਂ ਬਾਅਦ ਅਤੇ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਕੇਂਦਰ ਵਿੱਚ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਲਿਆਦਾ ਜਾਣਾ ਚਾਹੀਦਾ ਹੈ। ਤਾਪਮਾਨ ਲੱਗ ਦੀ ਲੋੜ ਹੋ ਸਕਦੀ ਹੈ।



ਕਦਮ 1: ਭੋਜਨ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਲਈ, 135°F ਤੋਂ 70°F ਤੱਕ ਲਿਆਉਣ ਲਈ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਨੰਗਾ ਕੀਤਾ ਜਾਵੇ



ਕਦਮ 2: ਫਿਰ, ਕੁੱਲ 6 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ, 41°F ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕਰੋ

6. ਭੋਜਨ ਨੂੰ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਹੇਠਾਂ ਠੰਡਾ ਕਰਨ ਤੋਂ ਬਾਅਦ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਤੁਰੰਤ ਫਰਿੱਜ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਜਾਂ ਫਰੀਜ਼ ਕਰੋ। ਠੰਢੇ ਹੋਏ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਇੱਕ ਤੰਗ-ਫਿਟਿੰਗ ਵਾਲੇ ਢੱਕਣ, ਪਲਾਸਟਿਕ ਦੇ ਕਵਰ ਵਿੱਚ ਲਪੇਟ ਕੇ ਜਾਂ ਐਲੂਮੀਨੀਅਮ ਫੁਆਇਲ ਨਾਲ ਕਵਰ ਕਰੋ।