

ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਲਈ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਨਾ

ਹਦਾਇਤਾਂ

ਭੋਜਨ ਨੂੰ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਵਿੱਚ-ਵਿੱਚ 165°F ਤੱਕ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰੋ। ਕੀਟਾਣੂਆਂ ਨੂੰ ਵਧਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਖੁਰਦੇ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ (41°F - 135°F) ਵਿੱਚ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਕਰਨਾ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੁੰਦਾ ਹੈ।



ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਸਟੇਵ ਟੌਪ ਬਰਨਰ, ਮਾਈਕਰੋਵੇਵ ਓਵਨ, ਕੰਨਵੈਕਸ਼ਨ ਓਵਨ ਜਾਂ ਡਬਲ ਬਾਇਲਰ ਨੂੰ ਵਰਤੋ।



ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਨ ਲਈ ਭਾਫ਼ ਦੀਆਂ ਮੇਜ਼ਾਂ, ਕਰੌਕ ਪੋਟਸ ਜਾਂ ਹੋਰ ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਨੂੰ ਨਾ ਵਰਤੋ ਕਿਉਂਕਿ ਉਹ ਭੋਜਨਾਂ ਨੂੰ 165°F ਤੱਕ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਨ ਦੇ ਯੋਗ ਨਹੀਂ ਹੁੰਦੇ।



ਮੁੜ ਗਰਮ ਕਰਦੇ ਸਮੇਂ, ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਹਿਲਾਓ ਤਾਂ ਜੋ ਇਸ ਦੇ ਸਾਰੇ ਹਿੱਸੇ 15 ਸਕਿੰਟਾਂ ਲਈ 165°F ਤੱਕ ਪਹੁੰਚ ਜਾਣ। ਜੇ ਮਾਈਕਰੋਵੇਵ ਨੂੰ ਵਰਤ ਰਹੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਘੁੰਮਾਉਣਾ ਜਾਂ ਹਿਲਾਉਣਾ, ਢੱਕਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ, ਅਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 2 ਮਿੰਟ ਲਈ ਢੱਕ ਕੇ ਰੱਖੋ।



ਭੋਜਨ ਉਤਪਾਦ ਦੇ ਅੰਦਰੂਨੀ ਤਾਪਮਾਨ ਨੂੰ ਜਾਂਚਣ ਲਈ ਇੱਕ ਡਾਇਲ ਸਟੈਮ ਜਾਂ ਡਿਜੀਟਲ ਥਰਮਾਮੀਟਰ ਨੂੰ ਵਰਤੋ।



ਪਹਿਲਾਂ ਤੋਂ ਗਰਮ ਕੀਤੇ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਲਈ, ਗਰਮ ਰੱਖਣ ਵਾਲੇ ਉਪਕਰਣਾਂ ਵਿੱਚ ਰੱਖੋ ਜੋ ਭੋਜਨ ਨੂੰ 135°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਉੱਪਰ ਗਰਮ ਰੱਖਦੇ ਹਨ।