

ਸਮੇ ਅਤੇ ਤਾਪਮਾਨ ਅਨੁਸਾਰ ਠੰਡਾਕਰਨ ਵਿਧੀ

ਹਦਾਇਤਾਂ

41°F ਗਰਮ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ 41°F ਜਾਂ ਇਸ ਤੋਂ ਘੱਟ ਤੱਕ ਠੰਡਾ ਕੀਤਾ ਜਾਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ। ਠੰਡਾ ਕਰਨ 'ਤੇ ਭੋਜਨ ਵਿੱਚ ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਤੇਜ਼ੀ ਨਾਲ ਵਧ ਸਕਦਾ ਹੈ। ਬੈਕਟੀਰੀਆ ਨੂੰ ਵਧਣ ਤੋਂ ਰੋਕਣ ਲਈ ਜੋਖਿਮ ਖੇਤਰ (135°F - 41°F) ਰਾਹੀਂ ਭੋਜਨ ਨੂੰ ਜਿੰਨੀ ਜਲਦੀ ਹੋ ਸਕੇ ਠੰਡਾ ਕਰਨਾ ਮਹੱਤਵਪੂਰਨ ਹੈ।

ਜੇ ਤੁਸੀਂ ਸੈਲੋ ਪੈਨ ਵਾਲੀ ਵਿਧੀ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਨਹੀਂ ਕਰਦੇ ਹੋ, ਤਾਂ ਤੁਹਾਨੂੰ ਠੰਡਾਕਰਨ ਦੇ ਦੋ ਪੜਾਵਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ ਅਤੇ ਪਰਕਿਰਿਆ ਦੀ ਨਿਗਰਾਨੀ ਕਰਨੀ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ:

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

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

ਇਸਦਾ ਮਤਲਬ ਹੈ ਕਿ ਤੁਹਾਡੇ ਕੋਲ ਠੰਡਾਕਰਨ ਦੇ ਕਦਮਾਂ ਨੂੰ ਪੂਰਾ ਕਰਨ ਲਈ ਕੁੱਲ 6 ਘੰਟੇ ਹਨ, ਪਰ ਪਹਿਲਾ ਕਦਮ ਪਹਿਲੇ 2 ਘੰਟਿਆਂ ਦੇ ਅੰਦਰ ਪੂਰਾ ਹੋਣਾ ਲਾਜ਼ਮੀ ਹੈ।

