

浅盘冷却方法

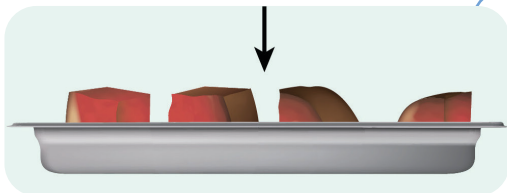
使用说明

热食物必须尽快冷却至 41° F 或以下。细菌可能会在冷却食物中迅速生长。冷却食物时应尽快通过温度危险区 (135° F - 41° F) 以防止细菌滋生，这一点很重要。使用浅盘法快速冷却食物。

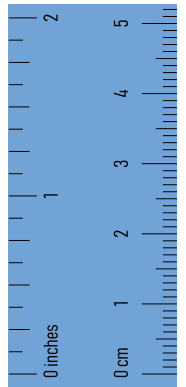


将食物放在浅盘中，食物深度约 2 英寸。

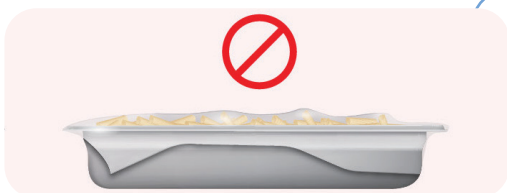
或者



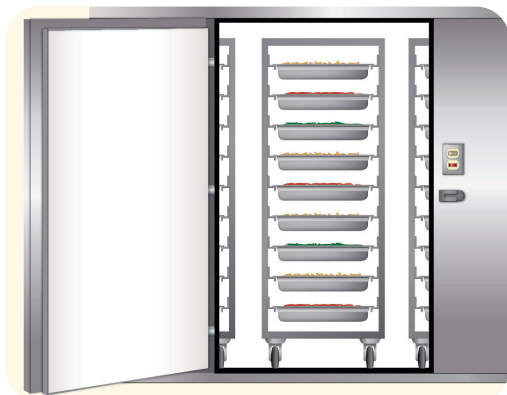
将大块肉切成厚度不超过 4 英寸的小块。把肉片摊在浅盘上，这样肉片就不会彼此接触。



2" 尺



任由空气在浅盘周围流动，冷却时不要盖住浅盘或将浅盘叠放。



立即将未盖盖子的浅盘放在冰箱的顶层架子上，以免任何东西滴到上面。应在小型冷藏间或大型冷柜中冷却食物，并将食物温度保持在 41° F 或以下。

Shallow_Pan_Cooling_2023_05_15_LML
Modified from "How to Cool Food" by Tacoma-Pierce County Health Department / CC BY-NC 4.0. Photo credit.