

处理部分熟食物

1



部分熟食物

2

将部分熟食物转移至 2 英寸的浅盘中，并贴上标签“COOK TO...”（煮至...），然后添加适当的烹饪温度。



部分熟食物可能很容易被误认为是全熟食物。

3

立即将装有部分熟食物且尚未盖上盖子的 2 英寸浅盘放在以下制冷设备中冷却：



小型冷藏间



大型冷柜



请勿在台式冰箱中冷却部分熟食物。

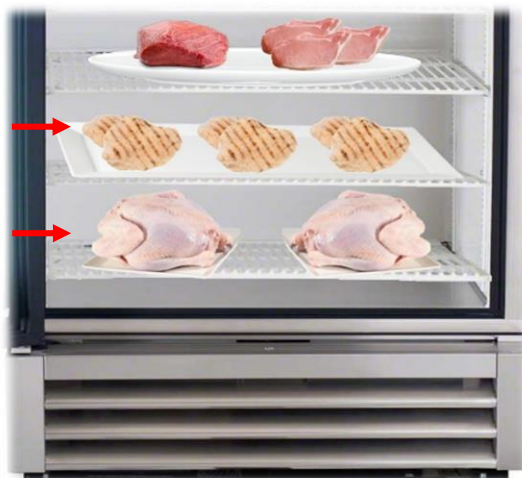
尽快执行步骤 1-3 以尽量减少在温度危险区 (41-135F) 停留的时间。

4

将含有类蛋白质的部分熟食物储存在制冷设备的指定位置。

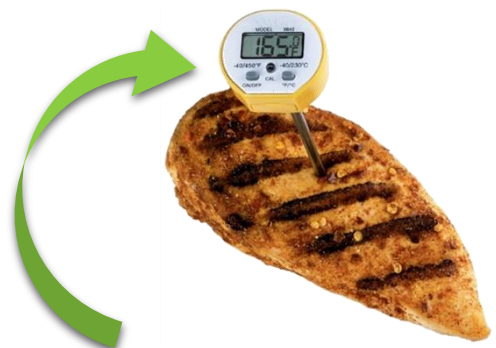
部分熟鸡肉

生鸡肉



5

烹饪食物至适当温度。



使用数字食品温度计准确测量食物内部的温度。