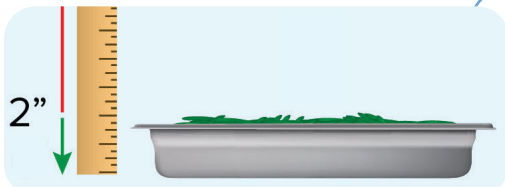


# 얇은 팬 식힘법

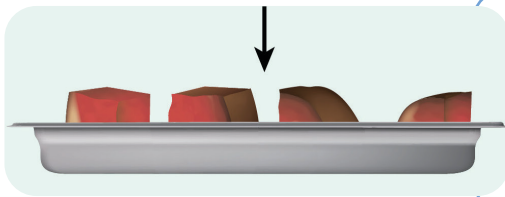
## 지침

뜨거운 음식은 가능한 한 빠르게 41°F 이하의 온도로 식혀야 합니다. 박테리아는 식히는 도중의 음식에서 빠르게 증식할 수 있습니다. 박테리아가 자라는 것을 방지하려면 위험 온도(135°F - 41°F)를 최대한 빠르게 벗어나도록 음식을 냉각해야 합니다. 얇은 팬 식힘법을 사용해 음식을 빠르게 식히십시오.

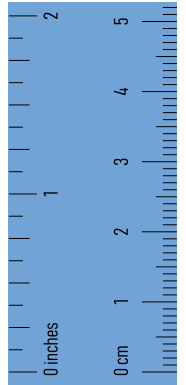


음식을 깊이가 얇은 팬에 2인치 미만의 깊이로 넣으십시오.

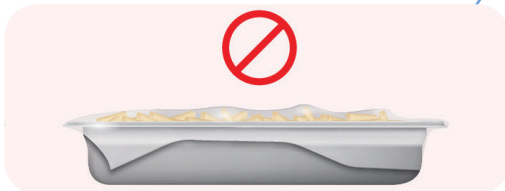
또는



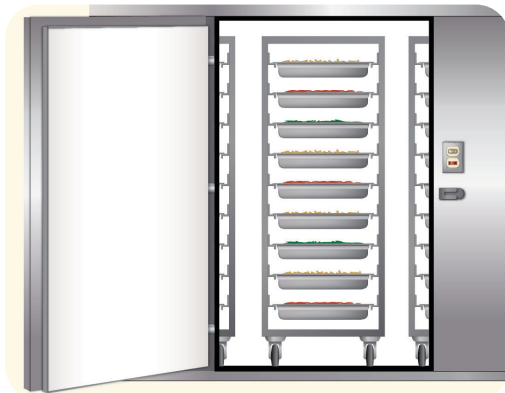
큰 고기 조각을 4인치 미만의 두께를 가진 작은 조각으로 자르십시오. 고기 조각들을 얇은 팬에 펼쳐 조각들이 서로 닿지 않게 하십시오.



2" 자



팬 주위에 공기가 순환할 수 있도록 하기 위해 식힐 때 얇은 팬에 뚜껑을 덮거나 서로 겹쳐 쌓지 마십시오.



위에서 다른 것들이 떨어지지 못하도록 뚜껑을 덮지 않은 팬을 즉시 가장 위 선반에 두십시오. 음식을 식히는 과정은 음식을 41°F 이하의 온도에서 보관하는 워크인형 냉장고 또는 리치인형 냉장고에서 이루어져야 합니다.

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.