

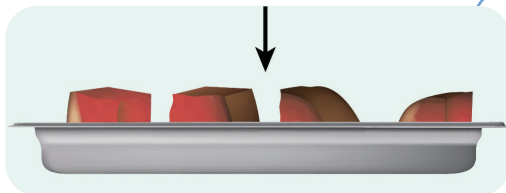
MÉTODO DE ENFRIAMIENTO EN BANDEJA POCO PROFUNDA

Instructions

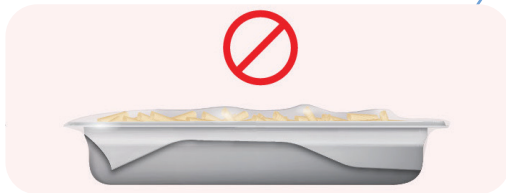
Los alimentos calientes deben enfriarse a 41 °F o menos lo más rápido posible. Las bacterias pueden crecer rápidamente al enfriar los alimentos. Es importante enfriar los alimentos a través de la zona de peligro (135°F – 41°F) lo más rápido posible para evitar que crezcan bacterias. Use el método de la bandeja poco profunda para enfriar los alimentos rápidamente.



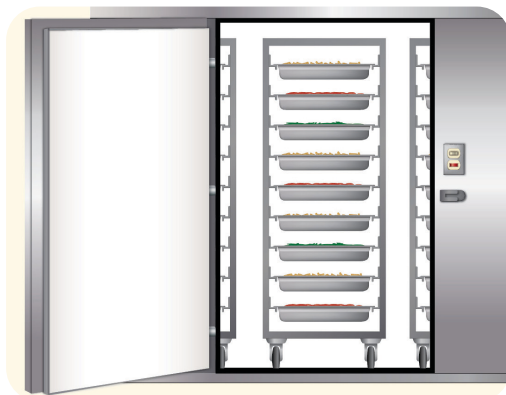
Coloque los alimentos en recipientes poco profundos, con una profundidad de alimentos de 2 pulgadas de espesor o menos.



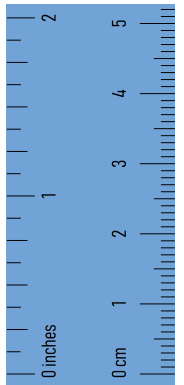
Corte trozos grandes de carne en trozos más pequeños de no más de 4 pulgadas de grosor. Extienda las piezas en la bandeja poco profunda para que las piezas no se toquen.



Deje que el aire se mueva alrededor de las bandejas, no cubra las bandejas poco profundas ni apile las bandejas cuando se estén enfriando.



Inmediatamente coloque la bandeja descubierta en el estante superior del refrigerador donde nada pueda gotear sobre ellos. El enfriamiento se debe hacer en una cámara frigorífica o en un refrigerador que este al alcance que mantenga los alimentos a 41 °F o menos.



2" Ruler

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



**SNOHOMISH
COUNTY**
HEALTH DEPARTMENT

Spanish 5.15.23

Environmental Health Division • Food Safety Program • 425.339.8730
3020 Rucker Avenue • Suite 104 • Everett, WA 98201-3900