

Phương pháp Làm nguội theo Thời gian và Nhiệt độ

Hướng dẫn

41°F



Phải làm nguội thức ăn nóng về 41 °F trở xuống nhanh nhất có thể. Vi khuẩn có thể phát triển nhanh chóng trong thức ăn đang nguội. Điều quan trọng là làm nguội thức ăn ngoài nhiệt độ trong vùng nguy hiểm (135 °F–41 °F) nhanh nhất có thể để ngăn chặn vi khuẩn phát triển.

Nếu sử dụng phương pháp chảo nông, bạn phải đáp ứng hai bước làm nguội và giám sát quá trình:

- Bước 1:** Làm nguội thức ăn, không đậy nắp, trong 2 giờ từ 135 °F xuống 70 °F
- Bước 2:** Sau đó làm nguội xuống 41 °F, tổng cộng trong 6 giờ

Điều này có nghĩa là bạn có tổng cộng 6 giờ để hoàn thành các bước làm nguội, nhưng phải hoàn thành bước thứ nhất trong 2 giờ đầu tiên.

Làm nguội trong Bồn Nước đá

Một ví dụ về phương pháp làm nguội theo thời gian và nhiệt độ là bồn nước đá. Bồn nước đá phù hợp cho các món canh loãng và nước sốt. Thức ăn đặc như các món hầm hay món cay cần được làm nguội bằng phương pháp chảo nông.

Sau đây là các bước chuẩn bị bồn nước đá đúng cách:

- Đưa thức ăn ra khỏi nguồn nhiệt. Cho vật đựng vào bồn rửa sạch có gắn sẵn nắp chặn nước.
- Cho đủ đá lạnh vào cho bằng mức thức ăn, sau đó thêm vừa đủ nước để lấp đầy khoảng hở giữa các viên đá.
- Khuấy thức ăn 10–15 phút một lần.
- Khi đá tan, hãy xả nước và lặp lại bước 2.
- Sử dụng que nhiệt kế có mặt đồng hồ hoặc nhiệt kế điện tử để giám sát nhiệt độ thức ăn và đảm bảo đáp ứng hai bước làm nguội. Cần đo nhiệt độ sau khi khuấy và đo ở chính giữa thức ăn. Có thể cần ghi lại nhiệt độ vào sổ.
- Sau khi làm nguội thức ăn xuống 41 °F trở xuống, hãy làm lạnh hay đông lạnh thức ăn ngay lập tức. Đậy thức ăn đã làm nguội bằng nắp đậy kín, màng bọc thực phẩm hoặc giấy bạc.

Cooling_Using_An_Ice_Bath_2022_08_11_LML