

음식을 빠르고 안전하게 식히기

뜨거운 음식은 2단계 냉각 과정이 필요합니다

1단계: 2시간 이내에 135°F(약 57°C)에서 70°F(약 21°C)로 식힘

2단계: 4시간 이내에 70°F(약 21°C)에서 41°F(약 5°C)로 식힘

안전을 위한 시간/온도 제어(TCS) 음식은 총 6시간 이내에 식혀야 합니다.
실온에서 준비된 음식은 4시간 이내에 41°F(약 5°C)로 식힐 수 있습니다.

신속 냉각 방법

얇은 금속 팬(2"(약 5cm)~4"(약 10cm) 깊이)

음식이 41°F(약 5°C)에 도달할 때까지 팬을 일부분
열어 두십시오.

즉시 냉장 보관하십시오.

뜨거운 팬을 쌓아두지 **마십시오**. 공기가 통할 공간을
허용하십시오.

얼음 냉탕

깨끗한 싱크대나 큰 팬에 얼음과 찬물을 채우십시오.

뜨거운 음식을 새(실온) 용기에 옮기십시오.

뜨거운 음식 용기를 얼음물에 넣고 반드시 얼음물의
높이가 음식보다 더 높게 유지하십시오.

10분마다 저어줍니다. (식히는 시간을 줄이려면 얼음
패들을 사용하여 저어주세요.)

음식의 온도가 41°F(약 5°C)에 도달하면 뚜껑을 덮고
라벨을 붙이고 날짜를 기입하고 냉장 보관하십시오.

소량

음식을 작은 팬으로 나누십시오.

음식을 소량으로 나누십시오(겉쪽한 음식은 2인치
(약 5cm), 묽은 액체는 4인치(약 10cm)).

육류는 4인치(약 10cm) 또는 4파운드(약 1.8Kg)
이하로 자르십시오.



유용한 요령:

음식에 직접 얼음을
첨가하십시오.

급속 냉각기를 사용하십시오.

금속 용기는 플라스틱
용기보다 훨씬 빨리 식습니다.

냉장고에서 식힐 때는 상단
선반을 사용하십시오.

135°F(약 57°C) 미만의
음식은 실온에서 식혀서는
안 됩니다.

음식이 식으면 뚜껑을
덮고 라벨을 붙이고 날짜를
기입하십시오.

깨끗한 온도계를 사용하여
음식의 온도를
모니터링하십시오.

냉각 일지를 사용하여
적절한 냉각 온도를
기록하십시오.

41°F (약 5°C) 70°F (약 21°C) 135°F (약 57°C)

4시간

2시간

