

Làm nguội thực phẩm nhanh chóng và an toàn

Thực phẩm nóng cần được làm nguội theo hai giai đoạn

Giai đoạn 1: 135°F đến 70°F trong vòng 2 giờ

Giai đoạn 2: 70°F đến 41°F trong vòng 4 giờ

Những thực phẩm cần kiểm soát thời gian/nhiệt độ để đảm bảo an toàn (Time/temperature control for safety - TCS) phải được làm nguội trong vòng tổng cộng 6 giờ.

Những thực phẩm được chế biến ở nhiệt độ phòng có thể được làm nguội đến 41°F trong vòng 4 giờ.

Phương pháp làm nguội nhanh

Chảo kim loại nông (sâu từ 2" đến 4")

Mở hé nắp chảo cho đến khi thành phẩm bên trong đạt đến 41°F. Đặt vào tủ lạnh ngay lập tức.

KHÔNG đặt chồng các chảo nóng lên nhau; để không khí được lưu thông.

Ngâm nước đá

Đổ đầy nước lạnh và nước đá vào một chậu sạch hoặc chảo lớn.

Chuyển thành phẩm đang nóng vào hộp đựng mới (ở nhiệt độ phòng).

Đặt thành phẩm nóng vào chậu nước đá, đảm bảo sao cho mực nước đá cao tối thiểu là ngang bằng sản phẩm.

Khuấy/đảo chậu nước đá sau mỗi 10 phút. (Dùng một dụng cụ khuấy nước đá để khuấy nhằm giảm đáng kể thời gian làm nguội.)

Khi thực phẩm đạt đến 41°F, hãy đậy nắp, dán nhãn, ghi ngày tháng và đặt vào tủ lạnh.

Chia các phần nhỏ

Chia thực phẩm vào các chảo nhỏ.

Chia thực phẩm thành các phần nhỏ (2" đối với đồ ăn đặc, 4" đối với đồ ăn loãng).

Cắt hoặc thái lát các phần thịt theo kích thước nhỏ hơn 4" hoặc 4 pound.



Mẹo hữu ích:

Cho trực tiếp nước đá vào thành phẩm như một nguyên liệu.

Dùng tủ cấp đông nhanh.

Vật đựng bằng kim loại làm nguội nhanh hơn nhiều so với nhựa.

Khi làm nguội trong tủ lạnh, hãy đặt vào ngăn trên cùng.

Với thành phẩm dưới 135°F, không được làm nguội ở nhiệt độ phòng.

Sau khi nguội, hãy đậy nắp và dán nhãn/ghi ngày tháng cho thành phẩm.

Dùng nhiệt kế sạch để theo dõi nhiệt độ của thực phẩm.

Dùng sổ nhật ký làm nguội để ghi lại quá trình làm nguội thích hợp.

