

Métodos de enfriamiento

El Código Alimentario establece que todos los alimentos cocinados no preparados para consumo inmediato o para que se mantengan calientes, deben refrigerarse lo antes posible con el fin de eliminar cualquier posibilidad de desarrollo de bacterias.

Todos los alimentos cocinados deben reducirse a 41° F o menos lo más rápido posible.

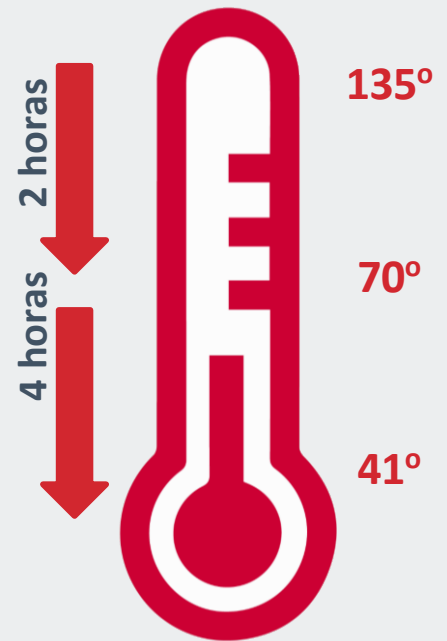
Método de dos

Etapa 1: Reduzca la temperatura de 135° F a 70° F

Etapa 2: Reduzca la temperatura de 70° F a 41° F

El tiempo total de refrigeración nunca debe

Alimentos fríos elaborados con ingredientes



Métodos de enfriamiento rápido

- Ponga la comida en bandejas poco profundas.
- Separe la comida en porciones más pequeñas.
- Utilice equipos de enfriamiento rápido (por ejemplo, abatidores de temperatura).
- Mezcle la comida en un recipiente colocado en un baño de hielo.
- Deje la comida destapada y no la apile hasta que se haya enfriado.
- Añada hielo como un ingrediente más al alimento cocinado

Dirija su cámara aquí para obtener más información sobre seguridad alimentaria.

