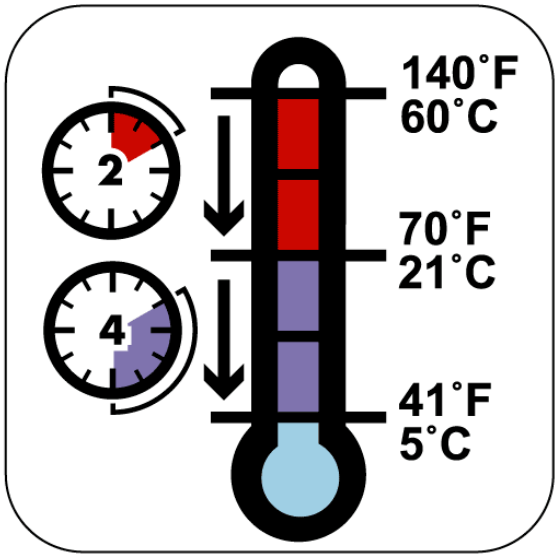
신속 냉각

질병을 유발할 수 있는 세균이 식품에서 자라지 못하게 뜨거운 음식을 신속히 냉각하는 것이 중요합니다.



Copyright © International Association for Food Protection

식품의 냉각 방식은 다음 두 가지입니다.

1. 얕은 냄비 냉각

   뚜껑이 없는 팬에 2 인치 두께로 담아 41°F 로 냉장

2. 2 단계 시간 및 온도 냉각

- 2 시간 내에 140°F 에서 70°F 로 냉각
- 4 시간 내에 70°F 에서 41°F 로 냉각

Washington State Department of Health
Division of Environmental Health
DOH Pub 332-054 7/2006 Korean