WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
威斯康星州食品规范说明

~~~~~~~~~~~~~~~~ **Recommended cooling procedures** ~~~~~~~~~~~~~~~~

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~建议的冷却步骤~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

在成批或成片冷却加热食品时，要减少加热食品的大小或体，并将较少数量的食品放在预先冷却的不锈钢盘子里。

然后采用以下方法之一：

➢将盘子放在较大的冰盘中或食品准备槽的冰室里，在冷却时搅拌食品，然后将食品放在冰箱的浅底盘中。<u>较厚的食品应放在深度在两英寸以下的盘子里，较薄的食品放在深度在三英寸以下的盘子里。</u>

➢将盘子放在冷藏室中，以便空气流通。松散地盖上盘子以保持气流，然后一旦食品冷冻，即盖紧盘子。

➢将食品放在快速冷藏设备（风冷器）、玻璃杯冷却器或冷壶冷却器中进行冷却。绝不要在冷冻室中冷藏食品。

➢使用冷却杆搅动食品，或加冰以帮助冷却食品。

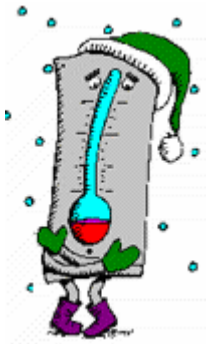
➢➢如果食品在4 个小时后未冷却到华氏41度，应采取纠正措施。在 2 小时的重新加热过程中，至少有15秒加热至华氏165度。如果食品没有立即食用，应予丢弃。

➢➢将冷藏食品标上准备日期和时间或保质期。如果食品在7天内未用，应予丢弃。

➢➢记录每种食品所需的冷却时间，并将冷却步骤添加到食谱卡上。

在 2 小时内将加热食品冷却到华氏70度，再用4小时冷却到华氏41度。

冷藏食品



➢仅使用冷藏设备，并将食品保持在华氏41度以下。

➢将即食的冷食品放在盘子或碟子里，绝不要直接放在冰里。冰冷系统应抽掉食品中的水分，而且集水斗应在每次用后消毒。

➢每2个小时对温度进行监视/测量。