|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **冷却食物**   * 冷却时间从135°F开始。 食物可以在室温下放置，直至降至135°F。 * 在2小时内从135°F降至70°F，然后在4小时内从70°F降至41°F。 * 如果2小时后温度超过70°F，请重新加热至165°F并重新开始。 * 重新加热只能进行一次。 * 一旦达到70°F，4小时内冷却至41°F。 * 一旦达到41°F，就可以将其盖上，贴上标签，标明日期并存放在冰箱中。 * 总冷却时间不能超过6小时，否则必须丢弃食物。 | | | | | | | 加速冷却过程的提示   * 使用冰浴方法，将较小的食物放入装有半冰半水的大锅中，经常搅拌。 * 频繁使用划桨搅拌冰块。 * 添加冰块作为配料的一部分。 * 将锅放在冰箱里最冷的地方，盖子放松或者不盖上。 * 将较大的食物量分成较小的部分 * 将厚的食物涂抹成薄层并置于冰箱中。 * 使用金属平底锅是首选，因为它们比塑料更快冷却食物。 | | | | | | | |
| **日期** | **食物** | **开始时间和温度** | **1小时后** | **2小时后** | **两小时内从135˚F 到 70˚F？** | **3小时后** | | **4小时后** | **5小时后** | **6小时后** | **4小时内从70˚F 到 41˚F？** | **纠正措施？** | **员工** | **确认经理** |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |