

LÀM MÁT THỰC PHẨM NHANH CHÓNG VÀ AN TOÀN

- Việc làm mát thực phẩm nóng đòi hỏi một quy trình gồm hai giai đoạn và mất tối đa sáu giờ:
 - **Giai Đoạn 1:** 135°C (57°C) đến 70°F (21°C) trong vòng 2 giờ đầu tiên
 - **Giai Đoạn 2:** 70°F (21°C) đến 41°F (5°C) trong vòng 4 giờ tiếp theo
- Phải làm mát đến 41°F (5°C) trong vòng 4 giờ cho thực phẩm ăn ngay được chuẩn bị từ các thành phần ở nhiệt độ phòng hoặc sử dụng các thành phần được làm lạnh trước.

Phương Pháp Làm Mát Nhanh

• Khay Kim Loại Nồng

- Đặt sản phẩm vào khay theo một lớp duy nhất hoặc với độ sâu 2 inch (5 cm) đến 4 inch (10 cm).
- Không đậy khay cho đến khi sản phẩm đạt 41°F (5°C).
- Cho sản phẩm vào tủ lạnh ngay lập tức.
- **KHÔNG** xếp chồng khay nóng: hãy để chỗ cho không khí lưu thông.

• Ngâm Nước Đá

- Đổ đầy đá và nước lạnh vào bồn rửa sạch hoặc chảo lớn.
- Đặt sản phẩm nóng vào hộp kim loại và ngâm hộp vào nước đá – đảm bảo mực nước đá ở ngang bằng với sản phẩm!
- Khuấy sản phẩm 10 phút một lần – sử dụng cây nước đá để giảm thời gian làm mát.
- Thay đá và nước, nếu cần.
- Khi sản phẩm đạt 41°F (5°C), hãy đậy nắp hộp, dán nhãn và ghi ngày tháng cho sản phẩm, rồi đặt vào tủ lạnh.

• Chia Thành Phần Nhỏ

- Chia thành các khay kim loại nông, nhỏ hơn.
- Các sản phẩm dày hơn phải sâu 2 inch (5 cm) và 4 inch (10 cm) đối với các sản phẩm mỏng hơn.
- Cắt hoặc thái lát miếng thịt không lớn hơn 4 inch (10 cm) và xếp thành một lớp duy nhất.
- Đặt vào tủ lạnh và thỉnh thoảng khuấy.

• Gợi Ý Hữu Ích Khác:

- Hộp kim loại giúp sản phẩm nguội nhanh hơn nhiều so với hộp nhựa.
- Khi làm mát trong tủ lạnh, hãy luôn sử dụng ngăn trên cùng.
- Không bao giờ làm mát sản phẩm dưới 135°F (57°C) ở nhiệt độ phòng, hãy đặt trong tủ lạnh/tủ đông hoặc ngâm nước đá.
- Luôn dán nhãn và ghi ngày cho sản phẩm ngay sau khi sản phẩm được làm mát đến 41°F (5°C).
- Luôn sử dụng nhiệt kế sạch để theo dõi nhiệt độ sản phẩm khi nguội.
- Sử dụng sổ ghi chép quy trình làm mát để ghi lại nhiệt độ làm mát thích hợp.

