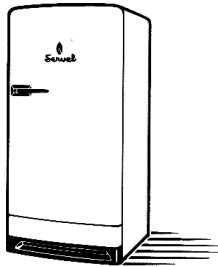


การละลายน้ำแข็งโดย ใช้วิธีการที่ได้รับอนุญาต

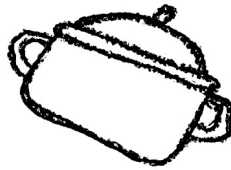
ภายใต้การแช่เย็น

- * วางแผนล่วงหน้า—อาหารชิ้นใหญ่อาจใช้เวลาหลายวันในการละลาย
- * รักษาความเย็นไว้ที่ 41°F หรือน้อยกว่า
- * หรือที่เรียกว่า "ปล่อยให้ละลาย"



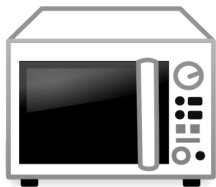
ส่วนหนึ่งของการปรุงอาหาร

- * นำออกมาจากช่องแช่แข็งโดยตรงเพื่อปรุงอาหาร
- * เหมาะสำหรับอาหารชิ้นเล็ก (เช่น กุ้งแช่แข็ง)

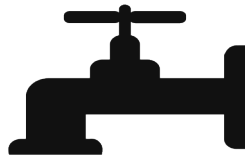


ในไมโครเวฟ (เพื่อปรุงให้สุกทันที)

- * เพื่อนำไปใช้ในกระบวนการปรุงอาหารตามปกติทันที
- * กระบวนการปรุงอาหารทั้งหมดอาจอยู่ในไมโครเวฟ



แช่ให้มิดในน้ำเย็น ที่ไหลผ่าน



- * ตรวจสอบให้แน่ใจว่าน้ำไหลเร็วพอที่จะขจัดและทำให้อุณหภูมิหลุดออกมอลอยขึ้นสู่ผิวน้ำ
- * ตรวจสอบให้แน่ใจว่าทุกส่วนของอาหารจมมิดอยู่ในน้ำ
- * น้ำที่ไหลผ่านควรจะเป็น อาหารไม่ควรมียุณหภูมิเพิ่มสูงกว่า 41°F นานเกิน 4 ชั่วโมง

- การแช่แข็งเป็นเพียงการชะลอการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย
- เมื่อละลายอาหารแช่แข็ง ส่วนภายนอกจะมีอุณหภูมิสูงขึ้นเร็วกว่าส่วนตรงกลาง
- เก็บอาหารให้ปลอดภัย! เนื่องจากโดยปกติแล้วการละลายจะใช้เวลานานกว่าสี่ชั่วโมง จึงมีความสำคัญมากที่จะต้องละลายอาหารอย่างเหมาะสมเพื่อจำกัดการเจริญเติบโตของแบคทีเรีย