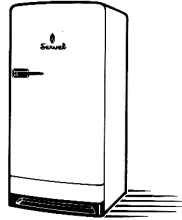


Rã Đông Bằng Các Phương Pháp Được Chấp Thuận

Trong Tủ Lạnh

- * Lập kế hoạch trước – thực phẩm cỡ lớn có thể mất vài ngày để rã đông
- * Duy trì nhiệt độ tủ lạnh từ 41°F (5°C) trở xuống
- * Còn được gọi là “rã đông chậm”



Trong Quá Trình Nấu

- * Lấy trực tiếp từ môi trường đông lạnh ra môi trường nấu ăn
- * Lý tưởng cho thực phẩm nhỏ (ví dụ: tôm đông lạnh)



Trong Lò Vi Sóng (Để Nấu Ngay Lập Tức)

- * Để chuyển ngay lập tức sang quá trình nấu ăn thông thường
- * Toàn bộ quá trình nấu có thể diễn ra trong lò vi sóng



Ngâm Hoàn Toàn Dưới Vòi Nước Lạnh Đang Chảy



- * Đảm bảo nước chảy đủ nhanh để loại bỏ và làm trôi các mẫu nhỏ dễ bong
- * Đảm bảo tất cả các phần của thực phẩm ngâm hoàn toàn trong nước
- * Nước từ vòi phải lạnh; thực phẩm không được tăng quá 41°F (5°C) trong hơn 4 giờ

- Việc làm đông lạnh chỉ làm chậm sự phát triển của vi khuẩn
- Khi rã đông thực phẩm đông lạnh, phần bên ngoài sẽ tăng nhiệt độ nhanh hơn phần giữa
- Đảm bảo thực phẩm an toàn! Vì quá trình rã đông thường mất hơn bốn giờ nên phải rã đông thực phẩm đúng cách để hạn chế sự phát triển của vi khuẩn