

简要说明: 冷却

此简要说明之目的是提供关于最佳冷却方法的信息。关于冷却极限和方法的详细资讯, 请参看 [2009 年美国食品与药物管理局食品法典 \(2009 FDA Food Code\) 第 3-501.14 章](#) 以及 [第 3-501.15 章](#)。

快速冷却很重要, 可防止食源性疾病。

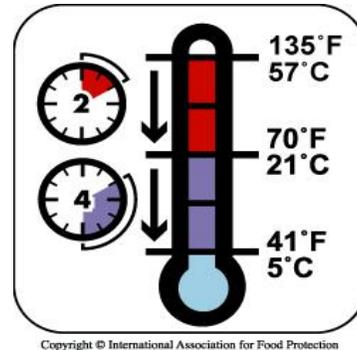
两阶段冷却法

两阶段冷却法采用两个步骤降低烹煮食品的内部温度:

- **从 135°F 降低到 70°F:**
在食品烹煮后 2 小时内; 然后
- **从 70°F 降低到 41°F:**
在 4 小时内

总共冷却时间绝对不可超过 6 小时。

在 41°F 至 135°F 的危险区, 细菌会快速滋生。若要顺利实施危险区快速冷却, 您**必须**采用正确的冷却方法。



用常温食材配制的食品, 例如金枪鱼色拉, 必须在配制后 4 小时内冷却至 41°F 或以下。

可采用的正确冷却方法:

- ✓ 冰槽 (频繁搅动)
- ✓ 冰棒
- ✓ 分成小份 (把食品切成或分成小份, 加快冷却速度)
- ✓ 浅底锅 (建议使用 2 英寸或 4 英寸的浅底锅)
- ✓ 金属盆, 不用塑料盆
- ✓ 温/热食品不遮盖或略微遮盖, 便于透气
- ✓ 使用快速冷却设备 (例如, 速冻柜)