

ENFRIANDO LAS COMIDAS

Enfríe las comidas enseguida para mantener a sus clientes seguros.

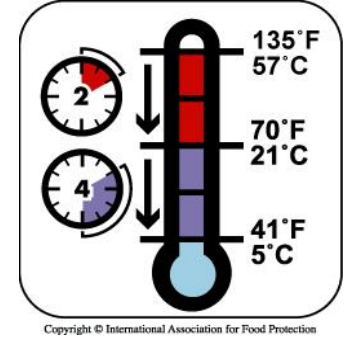
¿Cuáles son las reglas?

Enfriar Comidas Calientes:

- De 135°F a 70°F antes de las 2 horas
- A 41°F antes de las 6 horas en total

Comidas Frías Preparadas a Temperatura Ambiente o con Ingredientes Fríos:

- A 41°F antes de las 4 horas



¿Cómo enfriarla rápido?

HAGA ESTO



NO HAGAS ESTO



Reparta la comida en recipientes de metal poco profundos (no de plástico).

- Trozos: máx. 2" de alto
- Líquidos: máx. 4" de alto



Déjala descubierta o cubierta con holgura hasta llegar a los 41°F.

Use hielo.

- Baño de hielo – revuelva a menudo
- Varillas de hielo – cámbielas cuando se derritan
- Añada hielo como ingrediente



Corte la comida en trozos más pequeños.



Use un termómetro para asegurarse de que está a $\leq 41^\circ\text{F}$ antes de cubrirlo o mezclarlo.