

# 冷卻食品 - 跟蹤表

## 冷卻食品

- 冷卻時間開始于華氏 135°。食品可以被放置在室溫下，直到其下降到華氏 135°。
- 用 2 個小時，從華氏 135°冷卻到華氏 70°，然後在 4 小時內從華氏 70°再冷卻到華氏 41°。
- 如果 2 個小時後溫度仍超過華氏 70°，再加熱至華氏 165°並重新開始。
- 加熱只能做一次。
- 一旦降到華氏 70°，再在 4 小時內降溫至華氏 41°。
- 一旦降到華氏 41°，該產品便可以被封蓋，貼上標籤，注明日期，並被存放在冰箱裏。
- 總的冷卻時間不能超過 6 小時，否則，食品必須被丟棄掉。

## 加快冷卻過程的一些訣竅

- 用冰浴的方法，將食物裝進一個較小的盆內放置於一個用一半冰和一半水來填滿一個較大的盆內，不斷地攪拌。
- 用冰匙頻繁攪拌。
- 把冰作為成分的一部分添加進去。
- 將盆放置於冰箱內最冷之處，鬆弛地蓋上或者不加蓋。
- 把較大量的食品分成較小的份額
- 把較厚的食品刮成薄層，放進冰箱冷藏。
- 最好使用金屬盆，因為它們冷卻食品的速度比塑料容器要快。

日期	食物	開始時間和溫度	1 小時後	2 小時後	華氏 135°至華氏 70° 在 2 個小時內?	3 小時後	4 小時後	5 小時後	6 小時後	華氏 70°至華氏 41° 在 4 個小時?	糾正措施?	員工	經理已驗證
例如: 1/1/10	燉牛肉	上午 8 點 華氏 135°	上午 9 點 華氏 100°	上午 10 點 華氏 70°	如果是，請繼續 如果不是，重新加熱	上午 11 點 華氏 60°	中午 12 點 華氏 50°	下午 1 點 華氏 45°	下午 2 點 華氏 38°	是 封蓋，標籤，日期	無	張三	李四