

Métodos de enfriamiento



Método del baño de hielo
Sartenes de metal poco profundas

Porciones más pequeñas
El baño de hielo debe estar al mismo nivel que el producto.

Revuelva con frecuencia

Considere también usar varitas de hielo.



Utilice moldes más delgados para un enfriamiento más rápido

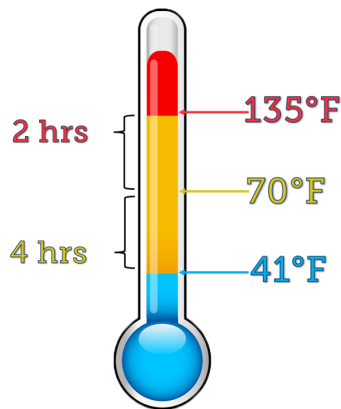
Divida la comida en porciones más pequeñas

Utilice sartenes de metal en lugar de plástico.
Mientras se enfría, manténgalo descubierto o ligeramente cubierto.



Corte los alimentos densos en trozos más pequeños para asegurar un enfriamiento adecuado.

Divida la comida en porciones más pequeñas



Los alimentos deben enfriarse rápidamente desde 135°F en seis horas, siempre que dentro de las primeras dos horas, la comida está enfriado de 135°F a 70°F.



COLORADO

Division of Environmental Health & Sustainability

Department of Public Health & Environment

09/10/19