



## 熱的食品冷卻標準

湯類, 調味汁, 或整只雞

2 小時內華氏 140° → 華氏 70°

另外 4 小時內 華氏 70° → 華氏 45°

## 冷卻室溫的食品

金槍魚沙拉, 冷調味汁, 沙拉醬

4 小時內降溫至華氏 45°

## 冷卻方式

減少份量或厚度



浸泡在冰水里, 攪和



放入攪冰棒, 攪和



放入急速冷卻柜

