|  |  |
| --- | --- |
|  **冷却食物*** 冷却时间从135°F开始。 食物可以在室温下放置，直至降至135°F。
* 在2小时内从135°F降至70°F，然后在4小时内从70°F降至41°F。
* 如果2小时后温度超过70°F，请重新加热至165°F并重新开始。
* 重新加热只能进行一次。
* 一旦达到70°F，4小时内冷却至41°F。
* 一旦达到41°F，就可以将其盖上，贴上标签，标明日期并存放在冰箱中。
* 总冷却时间不能超过6小时，否则必须丢弃食物。
 |  加速冷却过程的提示* 使用冰浴方法，将较小的食物放入装有半冰半水的大锅中，经常搅拌。
* 频繁使用划桨搅拌冰块。
* 添加冰块作为配料的一部分。
* 将锅放在冰箱里最冷的地方，盖子放松或者不盖上。
* 将较大的食物量分成较小的部分
* 将厚的食物涂抹成薄层并置于冰箱中。
* 使用金属平底锅是首选，因为它们比塑料更快冷却食物。
 |
| **日期** | **食物** | **开始时间和温度** | **1小时后** | **2小时后** | **两小时内从135˚F 到 70˚F？** | **3小时后** | **4小时后** | **5小时后** | **6小时后** | **4小时内从70˚F 到 41˚F？** | **纠正措施？** | **员工** | **确认经理** |
|  |  |  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |