

ENFRIE LOS ALIMENTOS SEGURAMENTE

Asegurarse que los germenos no crezcan en la comida...Use los métodos de enfriamiento apropiados.

IMPORTANTE

¡Enfrie todos los alimentos calientes de 135°F a 70°F en 2 horas o menos y de 70°F a 41°F en las siguientes 4 horas o menos!



Baño de hielo



Palito del hielo



Cacerolas poco profundas

(no más profunda de 2 pulgadas)



Congelador rapido

