

安全地冷藏食物

避免細菌在食物中繁殖, 使用正確的冷藏方法!

IMPORTANT

冷藏食物時, 要在2小時之.把煮熱的食物從華氏140度冷卻至70度, 然後, 在4小時之.再把食物從華氏70度冷卻至41度!



1 冰水



2 冰棒



3 淺盤
(不高於2英吋)

驟冷器



4

