

В холодильник в течение**90 минут**

Цель охлаждения на вашей кухне. Засекайте время с окончания приготовления.

**Небольшие порции.
Неглубокие ёмкости.
Быстрое охлаждение.**



01 Уменьшите объём

Разделите еду на небольшие порции. Используйте неглубокие ёмкости или шкаф шокового охлаждения.

02 Охлаждайте быстро и защищайте еду

Где уместно, используйте ледяную баню и помешивайте чистым прибором. Держите подальше от сырых продуктов.

03 В холодильник, маркировка, запись

Когда остынет, сразу накройте и поставьте в холодильник. Держите холодильник при 5°C или ниже. Записывайте время охлаждения.

Рис: охладите в течение 1 часа. Не ставьте в холодильник большие кастрюли с горячей едой. Если охлаждение идёт слишком медленно, следуйте безопасному методу; если безопасность под сомнением, выбросьте.