

在重新加热用于食用或服务的食物时

Reheating foods to serve

在为食物加热或提供食物时,重要的是要知道这个过程的预防措施和危险。已经准备好并将重新加热的食物将再次通过41°F 和135°F 之间的温度危险区。重要的是,所有的食物都要迅速再加热,以减少在危险区域的时间。fda 《食品法典》要求将煮熟、冷却和再加热的潜在危险食品重新加热,使食品的所有部分达到至少165°F 的温度15秒。然后,食物必须保持135°F 或更高的温度。



当给剩菜加热时,一定要用食物温度计测量,使剩菜达到165°f.

一个番茄酱永远不能用来加热食物.