

Reheating thực phẩm

Reheating foods

Khi reheating thực phẩm cho ăn hoặc phục vụ, nó là quan trọng để biết các biện pháp phòng ngừa và nguy hiểm của quá trình đó. Thức ăn đã được chuẩn bị và sẽ được reheated cho nóng đang nắm giữ và/hoặc phục vụ một lần nữa sẽ đi qua khu vực nguy hiểm của nhiệt độ giữa 41° F đến 135° F. Nó là quan trọng rằng tất cả các loại thực phẩm được nhanh chóng reheated để giảm số lượng thời gian trong khu vực nguy hiểm. Mã thực phẩm FDA đòi hỏi khả năng độc hại thực phẩm được nấu chín, làm mát bằng nước và reheated cho nóng đang nắm giữ được reheated vì vậy mà tất cả các phần của thực phẩm đạt đến một nhiệt độ tối thiểu là 165° F 15 giây. Thức ăn sau đó thì phải duy trì nhiệt độ của 135° F hoặc cao hơn.



Khi reheating còn dư, chắc chắn chúng đạt đến 165° F được đo với một nhiệt kế thực phẩm.

Một crockpot là không bao giờ được sử dụng cho reheating thực phẩm.