

# لماذا يعتبر تبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة شيئاً مهماً



قلايات "طاسات" الأغذية المغطاة / الموضوعة فوق بعضها البعض ما زالت عند درجة حرارة 78 درجة فهرنهايت (25.5 درجة مئوية) بعد مرور 24 ساعة.

## تشمل الطرق الصحيحة للتبريد ما يلي:

- ✓ وضع الغذاء في قلايات معدنية قليلة العمق في أحواض ثلجية، في التبريد
- ✓ تقسيم الغذاء على أوعية أصغر في التبريد
- ✓ استخدام معدات التبريد السريع
- ✓ تقليب الغذاء في وعاء موضوع داخل حمام مائي مثلج
- ✓ الطرق الفعالة الأخرى



ساهم في حماية الناس في كل مكان  
قم بتبريد الأغذية بالطريقة الصحيحة.