

# 음식을 적절히 차갑게 유지하는 것이 중요한 이유



음식을 담아 뚜껑을 덮어 팬을 쌓아 놓으면 팬에 있는 음식은 24시간 후에도 여전히 78°F(25.5°C)를 유지합니다.



폐업



저는 누구를 질병에 걸리게 할 의도가 전혀 없었습니다. 이제 저희 식당에서는 음식을 제대로 식힙니다.

음식을 올바르게 식히는 방법:

- ✓ 음식을 얇은 금속 팬에 담아 얼음 통에 넣고 냉장 보관합니다.
- ✓ 음식을 작은 용기에 나누어 담아 냉장 보관합니다.
- ✓ 신속하게 식히는 설비를 사용합니다.
- ✓ 용기 속의 음식을 얼음 물통에서 저어가며 식힙니다.
- ✓ 기타 효과적인 방법.

어디서든 사람의 건강을 보호하십시오.  
음식을 올바르게 식히십시오.

