

음식을 적절히 차갑게 유지하는 것이 중요한 이유



제 이 름 은 카를로스입니다.
저는 매 일 아침 5시에
요리 합니다.



음식을 담아 뚜껑을 덮어
팬을 쌓아 놓으면 팬에
여전히 78°F(25.5°C)를
지킵니다.

콩을 요리한 후, 팬에 담아
냉장실에 보관합니다.



매일 콩을 스팀 트레이에
올려 놓기 전에 다시
데웁니다.

어느 날, 에밀리라는 어린
소녀가 콩과 옥수수 빵을
주문했습니다.



그 날 늦게 에밀리는
누트에 이어 설사를
하 면서 심하게
앓 았 습 니 다. 그녀
는
입원했습니다.



폐업

다음 날 매니저가
저에게 전화를 걸어
저출근하지 말라고
했 습 니 다. 34
명 이상의 사람이
질병에 걸려 저희
식당이 보건 당국
의 해 폐쇄되었다
면서
말입니 다.



보통 다량의 팬에 따르면 콩이
냉각되는 데 걸리는 시간이
30분 이상 걸릴 수 있으며, 이는
오류 팬을 쌓아 놓았기 때문
입니다. 팬을 쌓아 놓았기
때문입니다.



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

음식을 올바르게 식히는 방법:

- ✓ 음식을 얇은 금속 팬에 담아 얼음 통에 넣고
냉장보관합니다.
- ✓ 밀폐용기를 작고 용기에 나누어 담아 냉장
보관합니다.
- ✓ 신속하게 식히는 설비를 사용합니다.
- ✓ 양용기 속의 음식을 얼음 물통에서 제거하며
식힙니다.
- ✓ 기타 효과적인 방법.

어디서든 사람의 건강을 보호하십시오.
음식을 올바르게 식히십시오.

