

La importancia de enfriar los alimentos de forma apropiada.



Nunca quise hacer que alguien se enfermara. Ahora, nuestro restaurante enfría la comida apropiadamente.

Los métodos de enfriamiento apropiados incluyen:

- ✓ Colocar los alimentos bajo refrigeración en recipientes llanos y baños de hielo.
- ✓ Separar los alimentos en recipientes más pequeños y ponerlos bajo refrigeración.
- ✓ Usar equipo de enfriamiento rápido.
- ✓ Agitar los alimentos en un recipiente colocado sobre un baño de hielo.
- ✓ Otros métodos eficaces.

**Protege a todos.
Enfría los alimentos de forma apropiada.**

