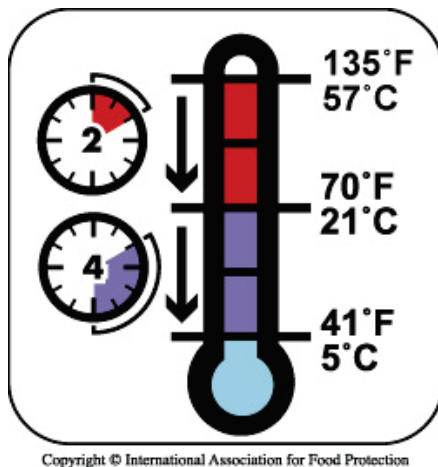


# Enfríelos rápidamente

**Enfriar rápidamente los alimentos calientes es importante para evitar la formación de bacteria que puede provocar enfermedades.**



Los alimentos se pueden enfriar utilizando cualquiera de los siguientes métodos:

**1. Enfriamiento en una bandeja poco profunda:**

Colocar una capa de dos pulgadas de alimento en una bandeja sin cubrir y refrigerar a 41°F

**2. Enfriamiento en dos tiempos y temperaturas:**

- Enfriar de 135°F a 70°F en 2 horas
- Enfriar de 70°F a 41°F en 4 horas



**Richmond County Environmental Health**

Visit our website: [www.richmondnc.com/505](http://www.richmondnc.com/505)

