



# 冷卻程序記錄表

## 兩個步驟



- 1.) 食物必須在 2 個小時內從 135 度冷卻到 70 度。當這個步驟完全達到後才可以進入第二個步驟。  
(如果食物無法在 2 個小時內冷卻到 70 度時，必須把食物再加熱到 165 度，然後再重新開始整個冷卻的過程。)
- 2.) 食物必須在另外的 4 個小時內從 70 度冷卻到 41 度，總共冷卻過程所需的時間是 6 個小時。

日期	食物項目	什麼時候食物 溫度降到 135°F (時間)	1 小時後		2 小時後		6 小時後		改正措施	簽名
			時間	溫度	時間	溫度 70°F 以下	時間	溫度 41°F 以下		