Enfriar y Calentar Alimentos

Enfriar y calentar comida son pasos importantes en la preparación y servicio de alimentos.

Calentar

Caliente los alimentos que han sido cocinados previamente, y enfriados adecuadamente, a una temperatura interna de **165°F por 15 segundos** en 2 horas. Si los alimentos no han alcanzado la temperatura requerida en 2 horas, descártelos.

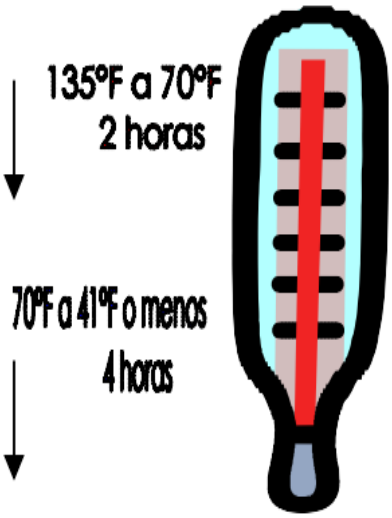
Enfriar

Alimentos cocinados deben enfriarse de una temperatura de **135°F a 70°F** en 2 horas, y de **70°F a 41°F** o menos en 4 horas.

Antes de enfriar los alimentos, divida la cantidad de comida que va a enfriar en porciones pequeñas. De esta forma los alimentos se enfriarán rápidamente.

Métodos para enfriar alimentos:

a. Coloque los alimentos en un baño de hielo y mueva constantemente.
b. Enfrié los alimentos utilizando paletas de hielo.
c. Utilice un "blast chiller" para enfriar la comida rápidamente.



Para más información sobre las enfermedades producidas por los alimentos o los síntomas,
Pongase en contacto con el Virginia Department of Agriculture and Consumer Services at (804) 786-3520