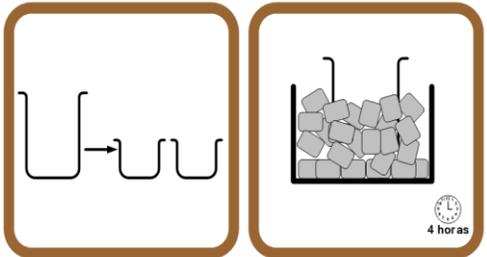


PROCEDIMIENTO PARA ENFRIAMIENTO, DESCONGELACION Y COCCION DE ALIMENTOS

ENFRIAMIENTO CONTROLADO

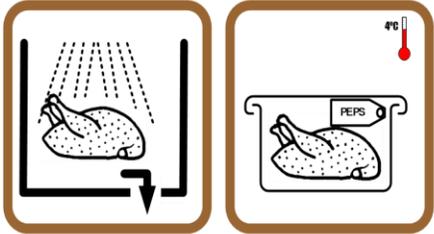
1. Reduzca el volumen de los alimentos.
2. Use moldes poco profundos en refrigeración.
3. Baño de agua con hielo.
4. Utilice el termómetro para medir la temperatura de vez en cuando.



Porciona los alimentos
 Controla el enfriamiento de los alimentos
 4 horas

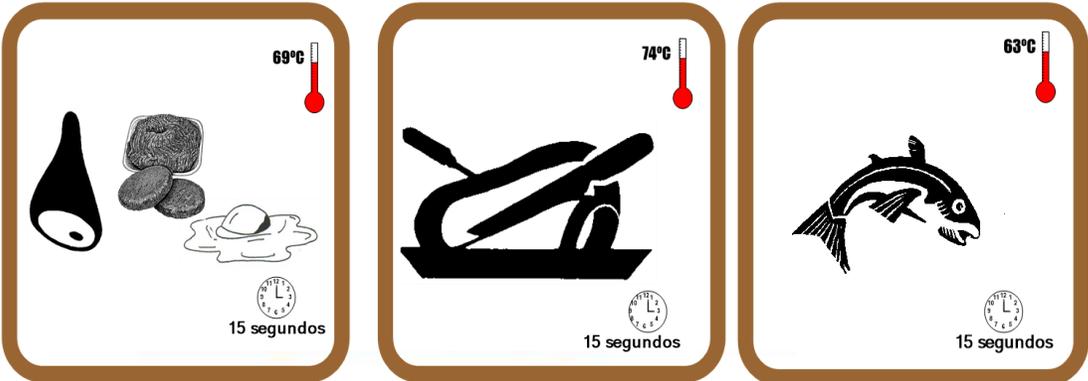
DESCONGELACIÓN CONTROLADA

1. Lo ideal es que se **programe la descongelación** y esta se **haga en un refrigerador** , lo que conocemos de cuarto a cuarto.
2. Si lo hace al **chorro de agua** debe asegurarse que el agua este a **21°C** y evitar que se estanque.



DESCONGELACIÓN extraordinaria
 DESCONGELACIÓN controlada
 4°C

COCCION DE ALIMENTOS



Temperaturas internas de cocción.
 • Carne molida res/cerdo
 • Huevo
 Temperatura interna de cocción de las aves y carnes rellenas
 Temperatura interna de cocción de los pescados



CALENTAMIENTO RAPIDO