

# 食品安全情况说明书

## 安全地解冻食品

不要在室温下解冻食物。所解冻的食物外部将会促进细菌滋生，并可能导致不安全的产品。有四种方法可以安全地解冻食物。

在 41°F 或更低温度下用冷却器或冷藏室解冻食物。



在 70°F 的流动水下冲两个小时或更短时间。



在烹饪过程中不要中断。



在持续不断的烹饪过程中将使用微波炉作为第一步。

