

El código de Kansas Food requiere que refrescar todos las comidas sin preparadas por servicios inmediatos lo antes posible. Está proceso previene bacterias desarrollan. Hay dos maneras refrescar comidas que posible son peligrosos comer: esto con dos partes (lo prefiere) y otro con una etapa.

### La Manera con Dos Etapas

La manera con dos partes reduce la temperatura interna de la comida entre dos etapas. La primera es reducir la temperatura de 135° F (57° C) a 70° F (21° C) entre dos horas de preparación y de 135° F (57° C) a 41° F (5° C) entre un total de seis horas. El tiempo en total para refrescar no debe ser más de seis horas.

### La Manera con Una Etapa

La manera con una etapa involucra reducir la temperatura interna de 41° F (5° C) o menos entre cuatro horas de preparación. Esta manera debe ser solamente si la comida ha preparada de ingredientes al temperatura ambiente, como comida reconstituye o en una lata.

Cuando decide cual es la manera mejor para refrescar comidas peligrosas, recuerda estas cosas:

- La talla o cantidad de comida está refrescada
- La densidad de la comida- el sopa tiene menos densidad de una cacerola o cazuela
- El contiene en que la comida está contenido- sartenes bajos se refrescan más rápida de los profundos.

Para promover refrescante rápida de comidas cocinas, las maneras siguientes son recomendantes en el código de Kansas Food

- Ponga la comida en sartenes bajos;
- Separe la comida que necesita refrescar en partes más pequeñas
- Use equipo de refrescante rápido, como congelador ultrarrápida
- Mezcle la comida para refrescar en un contiene en agua con hielo
- Use contienes que permiten calor pasar
- Añada hielo como un ingrediente a la comida concina
- Mezcle algunas de las maneras en esta lista

La cosa que es lo más importante es recordar que la temperatura de comidas cocinas debe ser reducir hasta 41° F (5° C) o menos lo antes posible. El tiempo para refrescante no debe exceder el tiempo máximo permite por la manera que usted seleccione (cuatro horas por la manera con una etapa o seis horas por lo con dos etapas). Solamente pone la comida en una refrigerador no es suficiente a veces para parar la crecimiento de bacteria. También, poner comidas calores o frías en un refrigerador puede levantar la temperatura interna del refrigerador y hace un ambiente peligroso por otras comidas. Después de refresca las comidas en una manera correcta, guarda las en una manera correcta. Necesita ser cubierto y con etiqueta con la fecha ha preparado. Cuando prepara comidas y usa ingredientes cocinas, usa los viejos primeros.