

# Cooling Techniques

## Técnicas de Enfriamiento

California State Law requires perishable cooked foods to be cooled rapidly.  
*La Ley Estatal de California requiere que los alimentos perecederos y cocinados se enfrien rápidamente.*

All cooked foods must be rapidly cooled

- from 140° F to 70° F within 2 hours, and
- from 70° F to 41° F within 4 hours.

*Todos los alimentos cocinados deben enfriarse rápidamente*

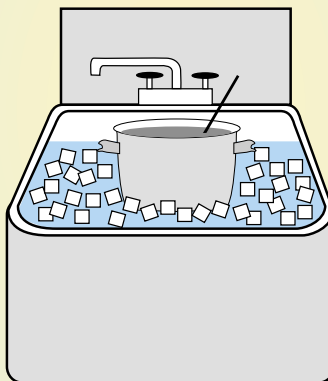
- de 140° F a 70° F en 2 horas, y
- de 70° F a 41° F en 4 horas.

Use one or more of the following techniques to cool cooked foods rapidly:

*Use una o más de las siguientes técnicas para enfriar alimentos cocinados rápidamente:*

### Ice Bath

Place large pans in an ice bath and stir food every 15 minutes until food temperature reaches 41° F, then place in a refrigeration unit.

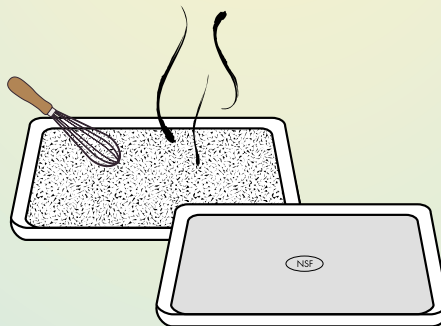


### Baños de Hielo

Coloque cazuelas o sartenes grandes con alimentos en un baño de hielo y mueva cada 15 minutos hasta que la temperatura alcance 41° F y luego colóquelos en un refrigerador.

### Shallow Pans (4" max in depth)

Place shallow, uncovered containers in a refrigeration unit until food reaches 41° F, then cover. Fill pans to a depth of 2" for thick foods (beans, rice, sauces & stews) and 3" for lighter foods (broths and stocks).

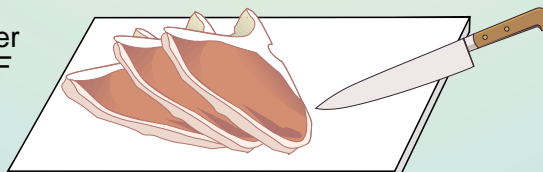


### Bandejas Llanas (4" max de profundidad)

Coloque los recipientes llanos y descubiertos en un refrigerador hasta que la temperatura alcance 41° F y luego cúbralos. Llene las bandejas a una profundidad de 2" para comidas espesas (frijoles, arroz, salsas y cocidos) y 3" para comidas ligeras (caldos).

### Smaller Portions

Separate food into smaller/thinner portions, then refrigerate at 41° F or lower.



### Porciones Pequeñas

Separe la comida en porciones más pequeñas, coloque en el refrigerador y mantenga la temperatura a 41° F o menos.

