
L'HYGIENE

en restauration commerciale

Refroidissement rapide

Objectif: Descente en température de 63°C à 10°C pendant 2 h maximum

Méthode:

- *Matériels spécifiques*
- *Limiter la hauteur ou la grosseur*
- *Refroidir un aliment en même temps*

Présence et application d'une procédure pour le refroidissement rapide

Enregistrement temps/température fin de cuisson