



## HURTIG NEDKØLING AF VARM MAD



- Rygende varm gryderet
- Temperatur mindst 75°C



- Gryderet i flad beholder
- Hurtigt på køl
- Tyndt lag



- Stor portion gryderet
- Tykt lag
- Høj beholder
- Nedkøling for langsom





## HURTIG NEDKØLING AF VARM MAD



- Varm gryderet fordeles i mindre beholdere
- Tyndt lag



- Varm gryderet direkte på køl
- Stor portion
- Tykt lag
- Nedkøling for langsom



- Stor beholder
- Stor portion
- Tykt lag
- Nedkøling for langsom



## HURTIG NEDKØLING AF VARM MAD



- Gryderet i mindre beholdere
- Damer af i kort tid før køl



- Gryderet på køl
- Tyndt lag
- Mindre beholdere
- Kold luft omkring beholdere



- Gryderet udenfor køl
- Nedkøler ikke hurtigt nok ved stuetemperatur



## OPBEVARING PÅ KØL



- God plads i køleskab
- Kold luft cirkulerer omkring madvarer



- Overlæst køleskab
- For høj temperatur



# NEDKØLING MED IS ELLER BLÆSTKØLER



- Vandbad med is
- Tyndt lag mad



- Blæstkøler
- Stor overflade
- Tyndt lag mad



- Blæstkøler
- Stor portion
- Tykt lag mad i dyb beholder
- Nedkøling for langsom



# NEDKØLING MED KOLDT VAND ELLER FRYS



- Dampende varm pasta køles ned med koldt vand



- Varm risengrød afkøles kort tid i fryser
- Rør jævnlgt rundt for hurtigere nedkøling



# NEDKØLING AF F.EKS. RIS, PASTA, PERLEBYG, BULGUR, COUS COUS

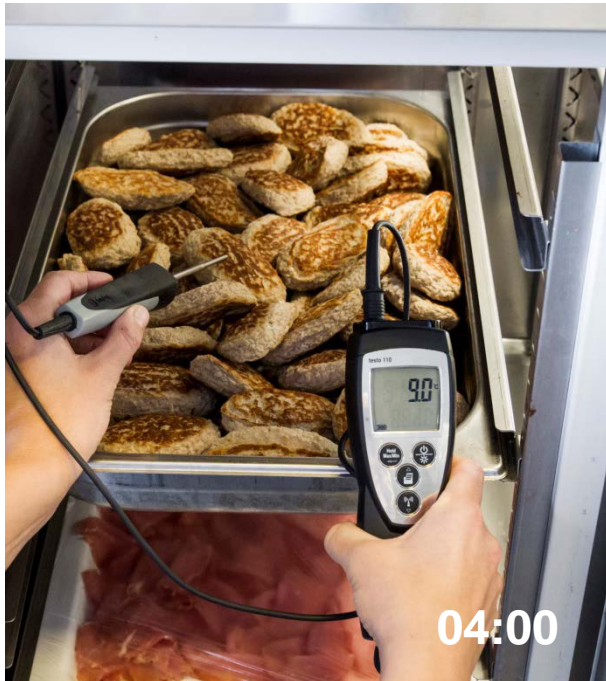


- Ris på køl
- Tyndt lag
- Stor overflade
- Max 10°C efter 4 timer



- Ris på køl
- Tykt lag
- Stor portion
- Kun nedkølet til 20°C efter 4 timer

# NEDKØLING AF F.EKS. FRIKADELLER, KEBAB, HAKKEBØF, KARBONADER, FARSBRØD



- Frikadeller på køl
- Tyndt lag
- Max 10°C efter 4 timer



- Frikadeller på køl
- Tykt lag
- Stor portion
- Kun nedkølet til 17.5°C efter 4 timer





# NEDKØLING AF F.EKS. FOND, SUPPE, SAUCE UDEN FYLD, SAFT, GELÉ



- Fond på køl
- Tyndt lag
- Mindre beholdere
- Max 10°C efter 4 timer



- Fond på køl
- Stor portion
- Kun nedkølet til 23°C efter 4 timer

# NEDKØLING AF F.EKS. GRØNLANGKÅL, JULEKÅL, VRIDKÅL, KARTOFFELMOS, GRØD



- Grønlangkål på køl
- Tyndt lag
- Mindre beholdere
- Max 10°C efter 4 timer



- Grønlangkål på køl
- Tykt lag
- Stor portion
- Kun nedkølet til 42.6°C efter 4 timer



# NEDKØLING AF F.EKS. HØNS I ASPARGES, CHILI CON CARNE, KØDSAUCE



- Høns i asparges på køl
- Tyndt lag
- Mindre beholdere
- Max 10°C efter 4 timer



- Høns i asparges på køl
- Tykt lag
- Stor portion
- Kun nedkølet til 45°C efter 4 timer



# NEDKØLING AF F.EKS. KARTOFFEL-GRATIN, LASAGNE, BAGT KARTOFFEL-MOS



- Kartoffelgratin på køl
- Tyndt lag
- Stor overflade
- Max 10°C efter 4 timer



- Kartoffelgratin på køl
- Tykt lag
- Stor portion
- Kun nedkølet til 24°C efter 4 timer