化凍

冷凍能防止細菌繁殖但不能殺死細菌。在化凍方法不正確時，
細菌可能生長繁殖或產生毒素。下面列舉一些正確的化凍方法！

在冰箱内化凍

放置於冷藏設備中（提前數天）

完全浸入流水中化凍

使用冷水，不超過4小時。
食品溫度不超過41°F。

化凍作爲烹飪的一個步驟

用微波爐化凍的食品必須立即烹飪

化凍真空包裝的魚

僅用於包裝上標注“保持冷凍”（"Keep frozen"）的情況

不要在室温下化凍

不要在靜水中化凍

Working with our community
to ensure a safe and healthy environment