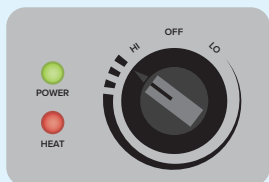


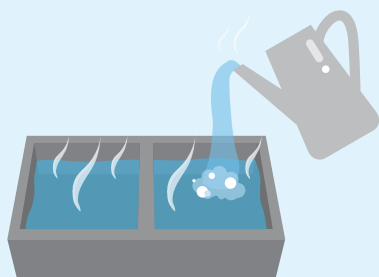
ควบคุมอาหารให้ร้อน ที่อุณหภูมิ 135°F หรือร้อนกว่านั้น

Do it Right!
Serve it Safe!

ก่อนใส่อาหารลงในอุปกรณ์
ควบคุมความร้อน:



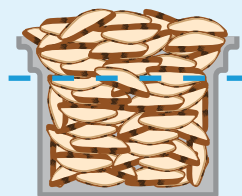
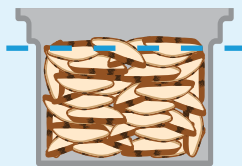
อุ่นอุปกรณ์



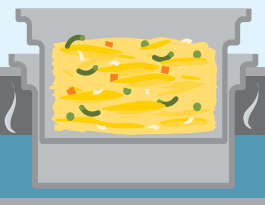
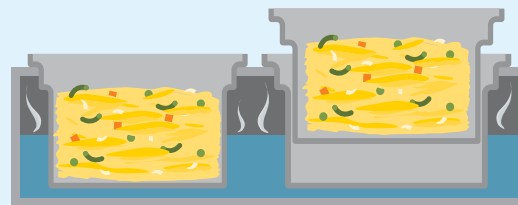
เติมน้ำร้อนลงในภาตต้มน้ำ



อุ่นอาหารให้ร้อนถึง
อุณหภูมิที่ต้องการ

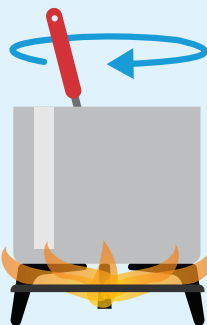
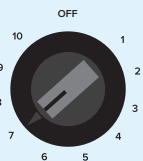


สต็อกอาหารที่ระดับบรรจุหรือน้อยกว่านั้น
ห้ามใส่อาหารจนล้นอุปกรณ์ควบคุมความร้อน



วางเพียงหนึ่งภาตลงในภาตต้มน้ำ
ห้ามวางซ้อนกัน

ช่วยรักษาอุณหภูมิของอาหารให้ร้อนอยู่เสมอ



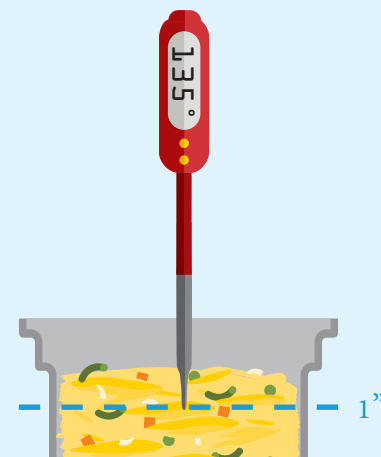
เปิดแหล่งกำเนิด
ความร้อนไว้

คนบ่อย ๆ เพื่อ
กระจายความร้อน



ปิดฝาเพื่อเก็บความร้อนไว้ภายใน

เช็อุณหภูมิบ่อย ๆ เพื่อให้
แน่ใจว่าอาหารมีอุณหภูมิ
135°F หรือร้อนกว่านั้น



วัดอุณหภูมิที่ด้านบนของ
อาหาร ลึกลงไป 1 นิ้ว