

## 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 MAD



Gryderet i mindre beholdere  
Damper 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



Overlæsset  
køleskab

For høj temperatur





## NEDKØLING MED IS ELLER BLÆSTKØLER



Vandbad med is  
Tyndt lag mad



Blæstkøler  
Stor overflade  
Tyndt lag mad

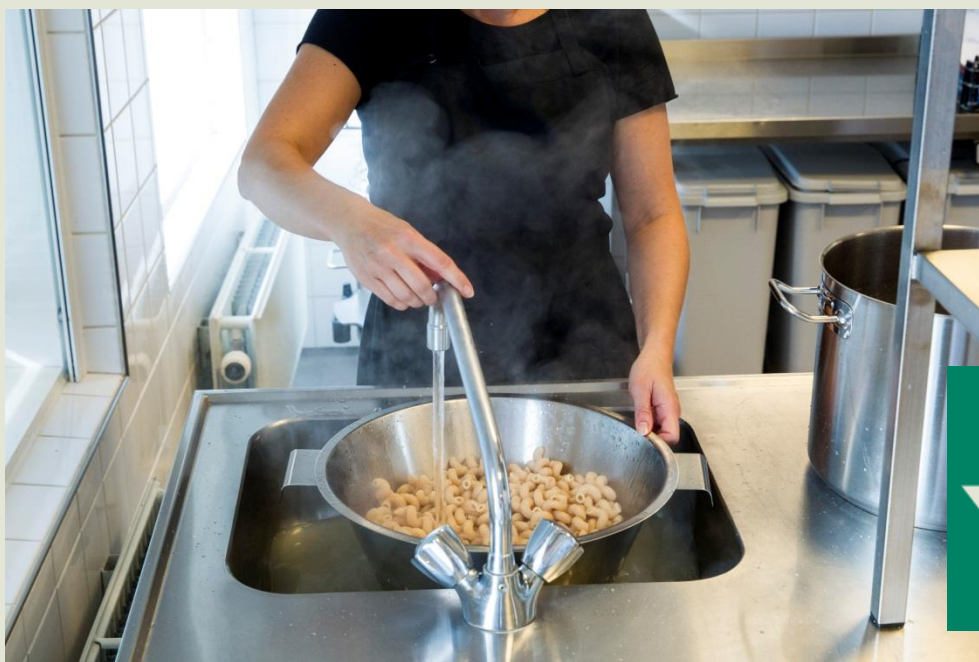


Blæstkøler  
Stor portion  
Tykt lag mad i dyb beholder  
Nedkøling for langsom





## NEDKØLING MED KOLDT VAND ELLER FRYS



Dampende varm pasta køles ned med koldt vand

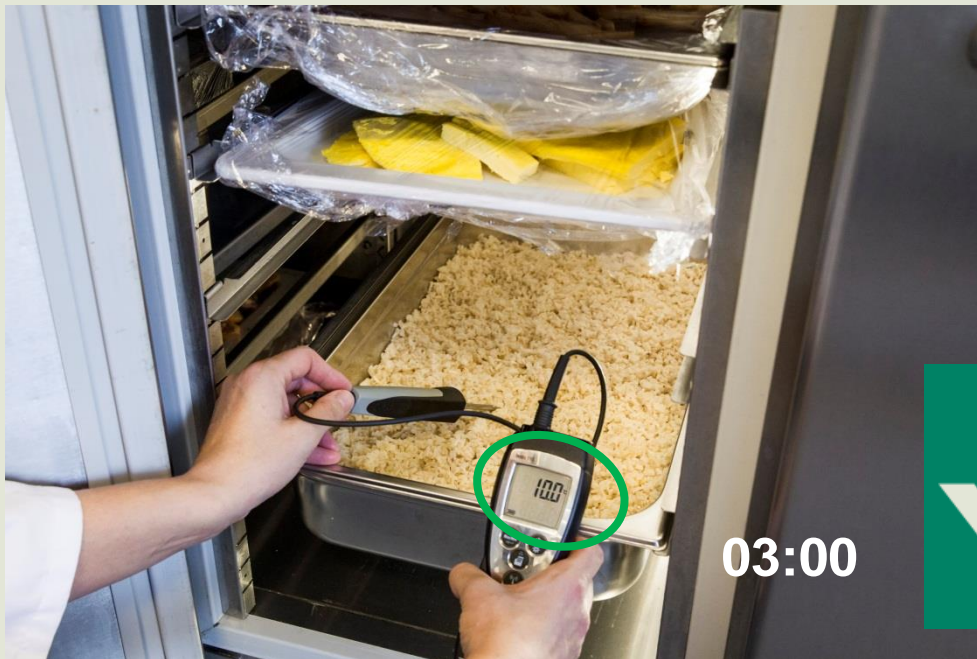


Varm risengrød afkøles kort tid i fryser

Rør jævnligt rundt for hurtigere nedkøling



## NEDKØLING AF FX RIS, PASTA, PERLEBYG, BULGUR, COUS COUS



Ris på køl

Tyndt lag

Stor overflade

Max 10°C efter 3  
timer



Ris på køl

Tykt lag

Stor portion

Kun nedkølet til 20°C  
efter 3 timer







## NEDKØLING AF FX FRIKADELLER, KEBAB, HAKKEBØF, KARBONADER, FARSBRØD



Frikadeller på køl

Tyndt lag

Max 10°C efter 3 timer



Frikadeller på køl

Tykt lag

Stor portion

Kun nedkølet til  
17.5°C efter 3 timer





## NEDKØLING AF FX FOND, SUPPE, SAUCE UDEN FYLD, SAFT, GELÉ



Fond på køl

Tyndt lag

Mindre beholdere

Max 10°C efter 3 timer

03:00

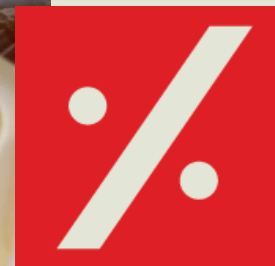


Fond på køl

Stor portion

Kun nedkølet til  
23°C efter 3 timer

03:00





## NEDKØLING AF FX GRØNLANKKÅL, JULEKÅL, VRIDKÅL, KARTOFFELMOS, GRØD



Grønlangkål på køl

Tyndt lag

Mindre beholdere

Max 10°C efter 3 timer



Grønlangkål på køl

Tykt lag

Stor portion

Kun nedkølet til 42.6°C efter 3 timer







## NEDKØLING AF FX HØNS I ASPARGES, CHILI CON CARNE, KØDSAUCE



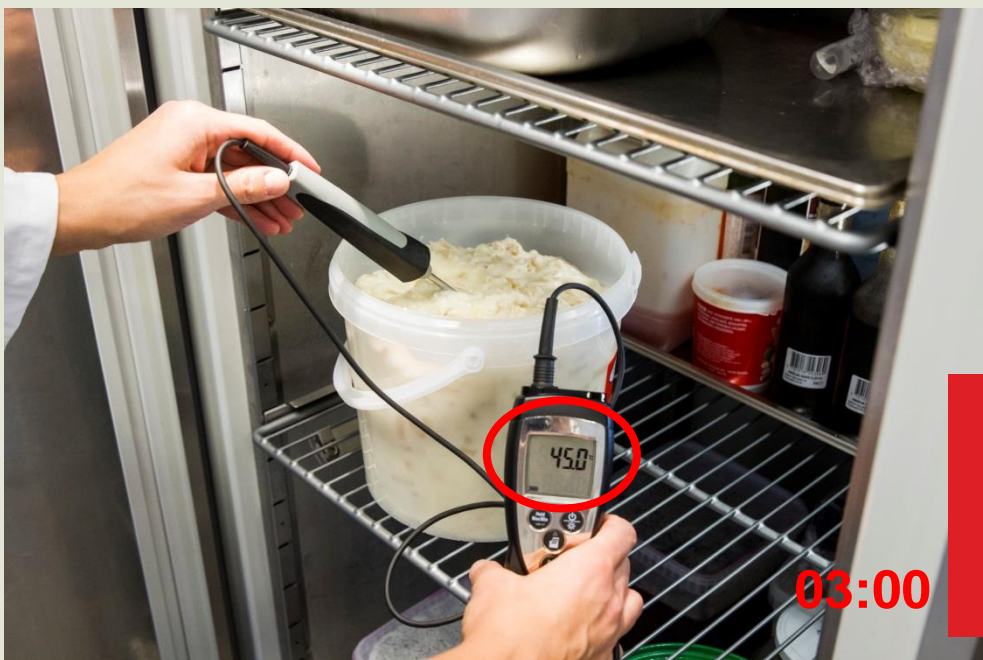
Høns i asparges på køl

Tyndt lag

Mindre beholdere

Max 10°C efter 3 timer

03:00



Høns i asparges på køl

Tykt lag

Stor portion

Kun nedkølet til 45°C efter 3 timer

03:00





## NEDKØLING AF FX KARTOFFELGRATIN, LASAGNE, BAGT KARTOFFELMOS



Kartoffelgratin på køl

Tyndt lag

Stor overflade

Max 10°C efter 3 timer



Kartoffelgratin på køl

Tykt lag

Stor portion

Kun nedkølet til 24°C  
efter 3 timer

