

# 炒飯

## 危險分析必要控制點

白米於飯鍋中煮熱  
至華氏一百三十度或更高溫，  
最少十五秒鐘



將白飯放入淺盤中冷卻  
須於兩小時內從華氏一百三十度冷卻至華氏七十度，  
再四小時內從華氏七十度冷卻至華氏四十一度



將白飯放入冰箱中存放  
保持溫度於華氏四十一度以下



炒鍋預熱後，加入油，蛋，調味料和  
白飯，翻炒至華氏一百四十五度或更  
高溫，最少十五秒鐘



炒鍋預熱後，加入油，蛋，調味料和  
白飯，翻炒至華氏一百六十五度或更  
高溫，最少十五秒鐘



馬上食用



保持炒飯溫度於華氏一百三十  
度或更高溫