

春卷

危險分析必要控制點

炒鍋加油預熱

加入雞肉和蔬菜，
煮熟至華氏一百六十五度或更高溫，
最少十五秒鐘

加入豬肉（或牛肉）
和蔬菜，煮熟至華氏一百四十五度或更高溫，最少十五秒鐘

加入碎肉和蔬菜，
煮熟至華氏一百五十五度或更高溫，
最少十五秒鐘

加入蔬菜，煮熟至華氏一百三十度或更高溫，最少十五秒鐘

將春卷餡放入淺盤中冷卻

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

將春卷餡貼上日期標籤，放入冰箱中存放
保持溫度於華氏四十一度以下

用春卷皮包上餡料後，入油鍋，炸至華氏一百六十五度或更高溫，最少十五秒鐘

將春卷放入淺盤中冷卻

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

將春卷貼上原來餡料的日期標籤，放入冰箱中存放
保持溫度於華氏四十一度以下

將春卷炸熱（任何溫度均可）

馬上食用

將春卷炸熱至華氏一百六十五度或更高溫，最少十五秒鐘

保持春卷溫度於華氏一百三十度或更高溫