



## Safe Turkey Thawing

### การละลายน้ำแข็งในไก่วงอย่างปลอดภัย

Turkeys must be kept at a safe temperature during the thawing process.

ไก่วงต้องอยู่ที่อุณหภูมิที่ปลอดภัยในระหว่างการละลายน้ำแข็ง

While frozen, a turkey is safe indefinitely.

ในขณะที่แช่แข็ง ไก่วงมีความปลอดภัยอย่างแน่นอน

However, as soon as it begins to thaw, any bacteria that may have been present before freezing can begin to grow again.

อย่างไรก็ตาม ทันทีที่เริ่มการละลายน้ำแข็งออกจากไก่วง แบคทีเรียต่าง ๆ ที่มีอยู่ในไก่วงตั้งแต่ก่อนการแช่แข็งอาจเริ่มเจริญเพิ่มจำนวนอีกครั้ง



A package of frozen meat or poultry left thawing on the counter more than two hours is not at a safe temperature.

บรรจุภัณฑ์ของเนื้อสัตว์หรือเนื้อสัตว์ปีกที่ถูกลืมไว้

ที่เคาน์เตอร์ปรุงอาหารนานกว่า 2 ชั่วโมงนั้น จะอยู่ในอุณหภูมิที่ไม่ปลอดภัย

Even though the center of the package may still be frozen, the outer layer of the food is in the “Danger Zone” between 5°C - 63°C / 41°F - 145.4 °F — at a temperature where foodborne bacteria rapidly multiply.

ถึงแม้ว่าตรงกลางของอาหารจะยังคงเป็นน้ำแข็งอยู่ แต่ชั้นนอกของอาหารยังคงอยู่ใน “โซนอันตราย”

ที่อุณหภูมิระหว่าง 5-63 องศาเซลเซียส / 41-145.5 องศาฟาเรนไฮต์

ซึ่งเป็นอุณหภูมิที่เชื้อแบคทีเรียที่อาศัยอยู่ในอาหารสามารถเจริญเพิ่มจำนวนได้อย่างรวดเร็ว

There are three safe ways to thaw food: in the refrigerator, in cold water, and in the microwave oven.

มี 3 วิธีที่ใช้ในการละลายน้ำแข็งอย่างปลอดภัย นั่นคือ ในตู้เย็น ในน้ำเย็น และในไมโครเวฟ

# Safe Methods for Thawing

วิธีการละลายน้ำแข็งอย่างปลอดภัย

## Refrigerator Thawing

### การละลายน้ำแข็งในตู้เย็น

When thawing a turkey in the refrigerator:

เมื่อละลายน้ำแข็งในตู้เย็น:

Plan ahead:

วางแผนก่อนล่วงหน้า:



Allow approximately 24 hours for each 4 - 5 pounds / 1.80 kg – 2.27 kg in a refrigerator set at 4°C / 40°F or below.

ใช้เวลาในการละลายน้ำแข็งประมาณ 24 ชั่วโมงต่อไก่วง 4-5 ปอนด์หรือ 1.80 – 2.27 กิโลกรัม

ในตู้เย็นที่ตั้งอุณหภูมิไว้ที่ 4 องศาเซลเซียสหรือ 40 องศาฟาเรนไฮต์ หรือต่ำกว่า

Place the turkey in a container to prevent the juices from dripping on other foods.

ใส่ไก่วงในภาชนะเพื่อป้องกันของเหลวจากไก่วงหยดใส่อาหารอื่น

### Refrigerator Thawing Times (Whole Turkey)

เวลาในการละลายน้ำแข็งไก่วงในตู้เย็น (ไก่วงทั้งตัว)

4 to 12 pounds / 1.80 kg – 5.44 kg – 1 to 3 days

4-12 ปอนด์หรือ 1.80 – 5.44 กิโลกรัม ใช้เวลา 1-3 วัน

12 to 16 pounds / 5.44 kg – 7.26 kg – 3 to 4 days

12-16 ปอนด์หรือ 5.44-7.26 กิโลกรัม ใช้เวลา 3-4 วัน

16 to 20 pounds / 7.26 kg – 9.07 kg – 4 to 5 days

16-20 ปอนด์หรือ 7.26-9.07 กิโลกรัม ใช้เวลา 4-5 วัน

20 to 24 pounds / 9.07 kg – 10.90 kg – 5 to 6 days

20-24 ปอนด์หรือ 9.07-10.90 กิโลกรัม ใช้เวลา 5-6 วัน



A thawed turkey can remain in the refrigerator for one or two days before cooking.

ไก่วงที่มีการละลายน้ำแข็งแล้วสามารถอยู่ในตู้เย็นได้อีกประมาณ 1-2 วันก่อนนำไปปรุงอาหาร

Foods thawed in the refrigerator can be refrozen without cooking, but there may be some loss of quality.

อาหารที่ผ่านการละลายน้ำแข็งในตู้เย็นสามารถนำไป

แช่แข็งอีกครั้งโดยไม่ผ่านการปรุงสุกได้ แต่อาจสูญเสียคุณภาพอาหารบางส่วนไป

## **Cold Water Thawing**

### **การละลายน้ำแข็งโดยใช้น้ำเย็น**

Allow about 30 minutes per pound.

ใช้เวลาประมาณ **30** นาทีต่อปอนด์

First, be sure the turkey is in a leak-proof plastic bag to prevent cross-contamination and to prevent the turkey from absorbing water, resulting in a watery product.

ก่อนอื่น ต้องตรวจสอบให้แน่ใจว่าไก่งวงอยู่ในถุงพลาสติกที่ป้องกันการรั่วซึม เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนข้าม และเพื่อป้องกันไม่ให้ไก่งวงดูดซับน้ำจนทำให้ไก่งวงชุ่มไปด้วยน้ำ

Submerge the wrapped turkey in cold tap water.

จุ่มไก่งวงที่ห่อเรียบร้อยแล้วลงในน้ำประปาเย็น

Change the water every 30 minutes until the turkey is thawed.

เปลี่ยนน้ำทุก ๆ **30** นาทีจนกว่าน้ำแข็งในไก่งวงละลายออกหมด

Cook the turkey immediately after it is thawed.

ปรุงไก่งวงทันทีหลังจากละลายน้ำแข็งจากไก่งวง



### **Cold Water Thawing Times**

เวลาในการละลายน้ำแข็งด้วยน้ำเย็น

4 to 12 pounds / 1.80 kg – 5.44 kg – 2 to 6 hours

**4-12** ปอนด์หรือ **1.80 – 5.44** กิโลกรัม ใช้เวลา **2-6** ชั่วโมง

12 to 16 pounds / 5.44 kg – 7.26 kg – 6 to 8 hours

**12-16** ปอนด์หรือ **5.44-7.26** กิโลกรัม ใช้เวลา **6-8** ชั่วโมง

16 to 20 pounds / 7.26 kg – 9.07 kg – 8 to 10 hours

**16-20** ปอนด์หรือ **7.26-9.07** กิโลกรัม ใช้เวลา **8-10** ชั่วโมง



20 to 24 pounds / 9.07 kg – 10.90 kg – 10 to 12 hours

**20-24** ปอนด์หรือ **9.07-10.90** กิโลกรัม ใช้เวลา **10-12** ชั่วโมง

A turkey thawed by the cold-water method should be cooked immediately.

ควรปรุงอาหารจากไก่งวงที่ผ่านการละลายน้ำแข็งด้วยวิธีการใช้น้ำเย็นในทันที

After cooking, meat from the turkey can be refrozen.

หลังการปรุงอาหาร คุณสามารถแช่แข็งเนื้อไก่งวงอีกครั้งได้

## **Microwave Thawing**

### **การละลายน้ำแข็งโดยใช้ไมโครเวฟ**

Follow the microwave oven manufacturer's instruction when defrosting a turkey.

เมื่อทำการละลายน้ำแข็งในไมโครเวฟ

ให้ปฏิบัติตามคำแนะนำของบริษัทผลิตไมโครเวฟนั้น ๆ

Plan to cook it immediately after thawing because some areas of the food may become warm and begin to cook during microwaving.

วางแผนปรุงอาหารในทันทีหลังการละลายน้ำแข็งเนื่องจากบางส่วนของอาหาร

อาจอุ่นขึ้นและเริ่มสุกในระหว่างการละลายน้ำแข็งด้วยไมโครเวฟ

Holding partially cooked food is not recommended because any bacteria present wouldn't have been destroyed.

การที่มีบางส่วนของอาหารไม่ถูกปรุงให้สุกนั้นเป็นเรื่องไม่ควรทำ

เนื่องจากแบคทีเรียที่อยู่ในอาหารบางส่วนนั้นจะไม่ถูกทำลาย

A turkey thawed in the microwave must be cooked immediately

ไมโครเวฟที่ผ่านการละลายน้ำแข็งแล้วด้วยไมโครเวฟต้องถูกนำไปปรุงอาหารในทันที

