Việc không tuân theo các qui tắc an toàn có thể THỰC SỰ khiến quý vị bị phỏng nặng!

Là đồ ăn được ưa thích từ lâu tại miền nam Hoa Kỳ, món gà tây chiên giòn hấp dẫn ngày càng được nhiều người ưa chuộng. Trong khi một số người quá say sưa sáng chế ngon miệng này, các chuyên gia phụ trách an toàn của Underwriters Laboratories Inc.'s (UL) lo ngại rằng những đầu bếp nghiệp dư có thể đánh đổi sự an toàn của họ để lấy vị ngon.

Có một số nguyên tắc căn bản để chiên gà tây an toàn nhưng hàng năm vẫn có các vụ hỏa hoạn phá hủy các căn hộ và tòa nhà. Vấn đề nghiêm trọng tới mức Underwriters Laboratories' (UL) đã từ chối chứng nhận chảo chiên gà tây. Lý do là đa số mọi người không tuân theo các nguyên tắc an toàn.

MINNEAPOLIS EMT FIRE RESCUE

www.ci.minneapolis.mn.us/fire

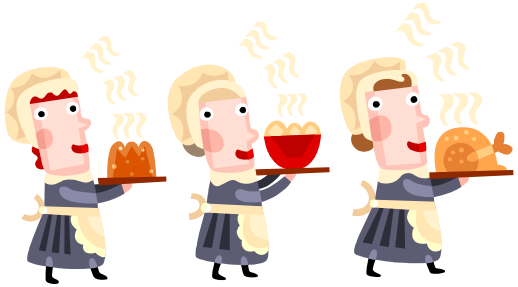
Cùng phối hợp với

MINNESOTA PUBLIC SAFETY STATE FIRE MARSHAL

www.fire.state.mn.us

AN TOÀN KHI DÙNG BẾP NẤU GÀ TÂY

Hãy tuân theo Các Nguyên Tắc!



VẤN ĐỀ TRỤC TRẶC NÀO CÓ THỂ XẢY RA?

Nhiều chảo chiên có thể bị lật nhào, dầu nóng bên trong chảo nấu đổ ra ngoài.

Nếu nồi dùng để chiên ngập quá nhiều dầu, dầu có thể đổ ra ngoài khi đặt con gà vào trong nồi. Dầu có thể tiếp xúc với bộ phận đun/ngọn lửa, gây cháy toàn bộ chiếc nồi.

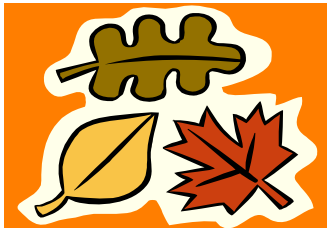
Những con gà tây đông lạnh một phần được đặt vào trong chảo chiên có thể khiến dầu tràn ra ngoài. Việc này cũng có thể gây cháy lớn.

Nếu không có các bộ phận kiểm soát nhiệt biểu kế, chảo chiên cũng có thể nấu dầu quá nóng tới điểm phát nổ.

Các cạnh của nồi nấu, nắp và tay cầm trở nên rất nóng, có nguy cơ gây phỏng nặng!

Chuẩn bị bữa tiệc…

- Bảo đảm là bình đựng khí propane dạng lỏng và bộ phận đun của bếp chiên cách nhau ít nhất 2 feet.
- Đặt bình đựng khí propane dạng lỏng và chảo chiên sao cho gió thổi hơi nóng của chảo chiên theo hướng ra xa bình đựng khí.
- Đặt chiếc chảo vào chính giữa bộ phận đun trên bếp nấu.
- Làm rã đông hoàn toàn (USDA qui định 24 giờ cho mỗi 4 tới 5 pao) và làm khô con gà tây trước khi nấu. Những con gà tây bị ướt và/hoặc đông lạnh một phần có thể gây ra hiện tượng dầu quá nóng và bắn tung tóe khi bỏ gà vào.
- Hãy làm theo các hướng dẫn của hãng sản xuất để xác định số lượng dầu thích hợp để thêm vào. Nếu không có hướng dẫn:
    - Đặt gà tây vào trong nồi
    - Đổ ngập nước cho tới khi nước ngập con gà khoảng 1/2 inch
    - Lấy ra và lau khô
    - Đánh dấu mực nước. Đổ nước, để khô chiếc nồi và đổ dầu cao tới mực đánh dấu.



Trong khi nấu…

- LUÔN ĐỂ MẮT tới chảo chiên khi đang nấu.
- Đặt bếp chiên ở khu vực NGOÀI TRỜI, tránh xa tường, hàng rào hoặc các kết cấu khác.
- Không bao giờ nấu ở TRONG, TRÊN hoặc DƯỚI nhà đậu xe, lối đi, sân có mái che, sân nhà hoặc bất kỳ kết cấu nào có thể bắt lửa.
- Nâng lên và đặt thực phẩm xuống TỪ TỪ để giảm tình trạng bắn dầu và tránh bị phỏng.
- CHE phần da hở ra ngoài khi thêm hoặc lấy thực phẩm ra.
- Kiểm tra nhiệt độ dầu thường xuyên.

Khi gặp sự cố…

- Nếu dầu bắt đầu bốc khói, hãy TẮT ngay nguồn cung cấp ga.
- Nếu xảy ra hỏa hoạn, gọi ngay số 911. KHÔNG tìm cách dập lửa bằng nước.
- Nếu có thể kiểm soát được đám cháy, hãy dùng loại bình dập lửa đa năng.

Bếp chiên gà tây có nhiều galông dầu. Ở nhiệt độ trên 300 độ F, dầu bắt đầu có khả năng cháy như xăng. Vì vậy, hãy đọc trước, sau đó mới nấu, hoặc nếu không QUÝ VỊ có thể bị phỏng nặng!