

دليل معايرة مقياس الحرارة

يعد استخدام مقياس حرارة الطعام عند الطهي هو الطريقة الوحيدة المؤكدة لمعرفة إذا كان طعامك عند درجة الحرارة المطلوبة – سواء كنت تطهو الطعام أو تبرده أو تعيد تسخينه أو تحفظه. ويحتاج العاملون بالخدمات الغذائية إلى التأكد من أن مقياس حرارة الطعام تقيس درجة حرارة الطعام بشكل دقيق، وإذا لم يكن كذلك، فيجب تعديل مقياس حرارة الطعام أو استبداله.

وهذه العملية يُطلق عليها اسم "المعايرة".

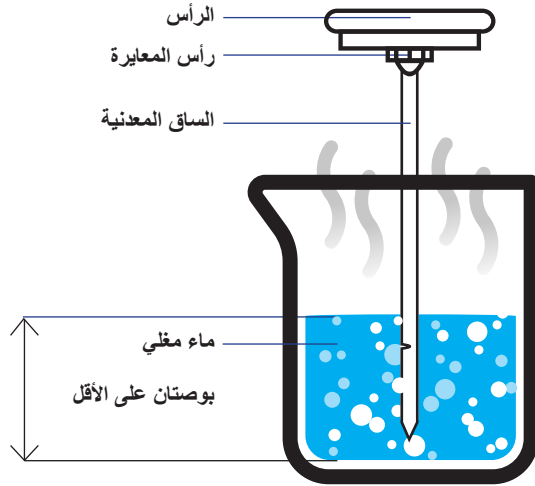
يجب معايرة مقياس حرارة الطعام يوميًا للتأكد من دقة قراءات درجة الحرارة. ويجب أيضًا معايرتها بعد حدوث تغيير شديد في درجة الحرارة (فمثلًا: بعد قياس حرارة طعام ساخن أولاً ثم قياس حرارة طعام مجمد، أو بعد سقوط مقياس حرارة الطعام). ويجب أن تكون جميع مقاييس الحرارة التي تمت معايرتها دقيقة بمعدل درجتين (أي تزيد أو تقل عن المعدل الحقيقي بمقدار درجتين).

طريقة نقطة الغليان

اجعل إناءً عميقًا من الماء يصل إلى حالة غليان كامل. اغمس مقياس الحرارة ذا الساق المعدنية (بما في ذلك نقرة الاستشعار الموجودة في الساق المعدنية لمقياس الحرارة) لمدة حوالي 30 ثانية - حتى يتوقف المؤشر عن الحركة. تأكد أن الساق لا يلامس الجدار الجانبي للإناء أو قاعه.

تأكد من أن درجة الحرارة تبلغ **212 فهرنهايت (100 درجة مئوية)**.

- إذا لم يقرأ مقياس الحرارة الدرجة **212 فهرنهايت (100 مئوية)** وكان مقياس الحرارة يحتوي على رأس المعايرة: فلا ترفع الساق المعدنية من الإناء وقم بتدوير الرأس حتى يقرأ مقياس الحرارة الدرجة **212 فهرنهايت (100 درجة مئوية)**.
- إذا لم يقرأ مقياس الحرارة الدرجة **212 فهرنهايت (100 مئوية)** ولم يكن مقياس الحرارة مزودًا برأس المعايرة: فيمكنك إما الضغط على زر إعادة الضبط أو استبدال البطارية وإعادة الاختبار أو استبدال مقياس الحرارة.



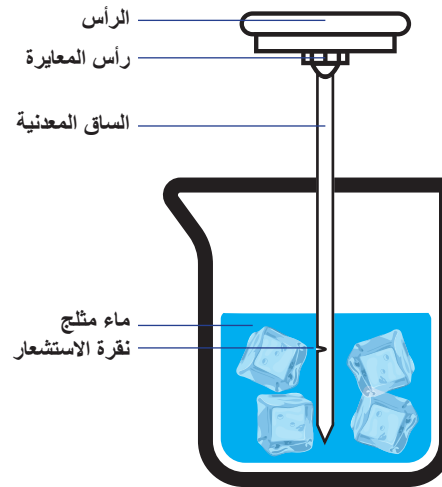
طريقة الماء المثلج

اصنع مزيجًا نصفه من الثلج والنصف الآخر من الماء من خلال ملء وعاء عميق بالثلج المجروش وإضافة المياه النظيفة إليه لملء الوعاء ثم التقليب جيدًا.

اغمس مقياس الحرارة (بما في ذلك نقرة استشعار مقياس الحرارة ذي الساق المعدنية الرقمية) لمدة 30 ثانية - حتى يتوقف المؤشر عن الحركة. تأكد أن الساق لا يلامس الجدار الجانبي للإناء أو قاعه.

تأكد من أن درجة الحرارة تبلغ **32 فهرنهايت (0 درجة مئوية)**.

- إذا لم يقرأ مقياس الحرارة درجة **32 فهرنهايت (0 درجة مئوية)** وكان مقياس الحرارة به رأس للمعايرة: فحافظ على بقاء الساق المعدنية في الإناء وقم بتدوير الصمولة حتى يقرأ مقياس الحرارة درجة **32 فهرنهايت (0 درجة مئوية)**.
- إذا لم يقرأ مقياس الحرارة درجة **32 فهرنهايت (0 درجة مئوية)** ولم يكن مقياس الحرارة مزودًا برأس للمعايرة: فيمكنك الضغط على زر إعادة الضبط أو استبدال البطارية وإعادة الاختبار أو استبدال مقياس الحرارة.



والنوعان الأكثر شيوعًا بين مقياس حرارة الطعام هما المقياس ذو الساق المعدنية الرقمية والمقياس ذو الساق المعدنية القرصية.

وتعتبر مقياس الحرارة ذات الساق المعدنية الرقمية مفضلة أكثر لأنها تقيس درجة الحرارة سريعًا ويمكن استخدامها مع الأطعمة خفيفة أو سميكة القوام (مثل قطع اللحم السميكة أو المقلاة غير العميقة المحتوية على الصلصة).



أما مقياس الحرارة ذات الساق المعدنية القرصية فتستغرق وقتًا أطول لقياس درجة الحرارة، ويجب إدخالها بعمق في الطعام (حتى نقرة الاستشعار)، وهو ما يجعلها غير ملائمة لقياس درجة حرارة الأطعمة خفيفة القوام.

وينبغي معايرة مقياس الحرارة باستخدام إما الماء المثلج أو طريقة نقطة الغليان.

وتعتبر طريقة الماء المثلج أكثر شيوعًا وانتشارًا، وينبغي استخدامها إلا إذا كان الثلج غير متوافر. ويرجى الملاحظة بأن معظم مقياس الحرارة ذات الساق المعدنية الرقمية لا يمكن معايرتها ويجب إعادتها إلى الشركة المصنعة من أجل إجراء المعايرة.

وبغض النظر عن ذلك، ينبغي عليك التحقق بشكل روتيني للتأكد مما إذا كان مقياس الحرارة الخاص بك يقرأ درجات الحرارة بدقة من خلال استخدام إحدى هاتين الطريقتين.