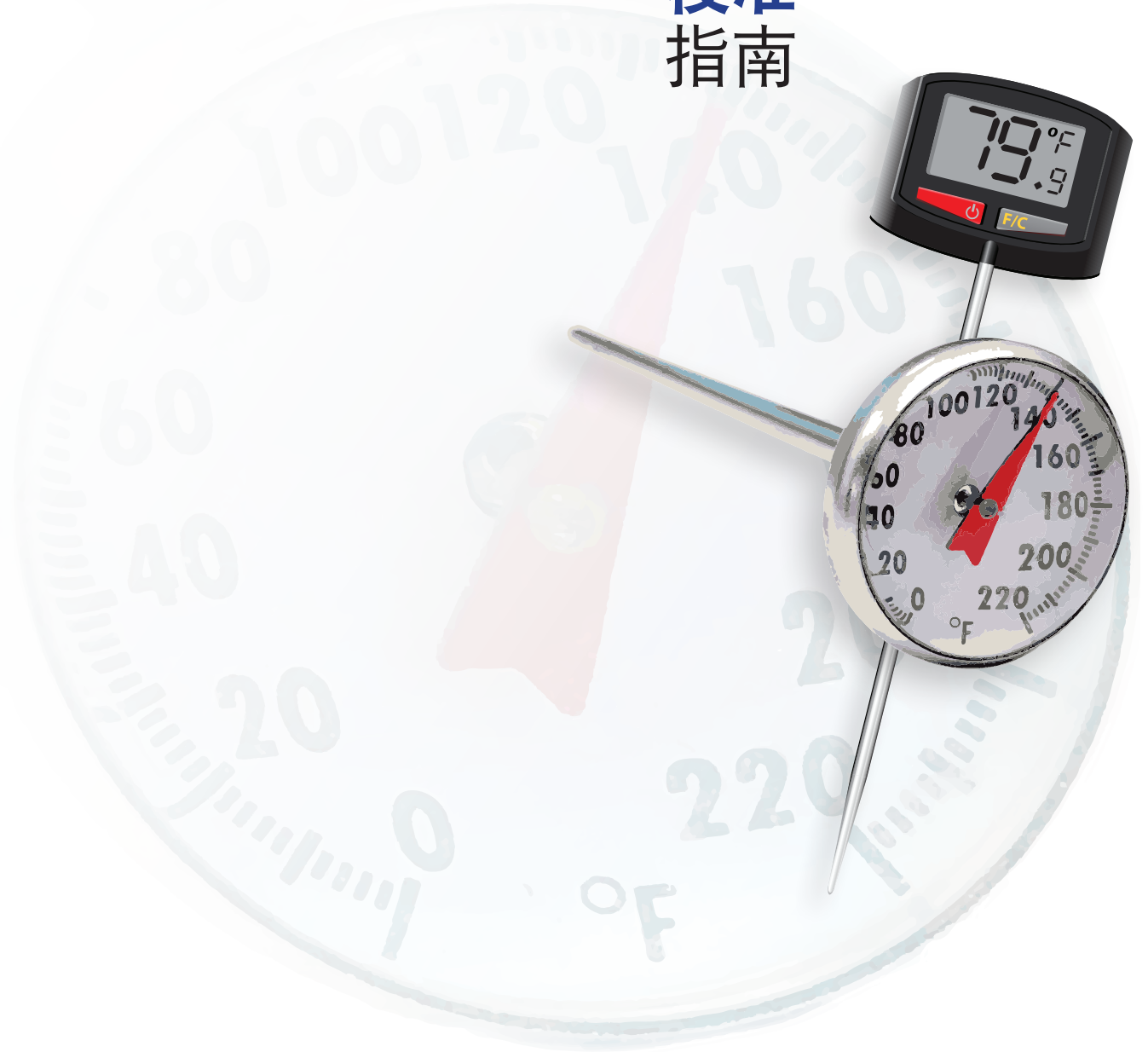


不论您是在烹饪、冷却、重新加热还是保温，使用食物温度计是知道您的食物是否处于所需温度的唯一可靠的方法。食品服务工作者需要确保温度计能够准确地测量食物温度，如若不然，则需要调整或更换温度计。

这个过程称为校准。

温度计必须每天校准，以确保获得准确的温度读数。温度计经历极端温度变化（比如在测量热食后又测量了冷食，亦或是掉落在地面上）后也必须进行校准。所有校准后的温度计的误差值都应该保持在2度以内（加减2度）。

温度计 校准 指南



最常见的食物温度计类型为数字探针式和表盘探针式。

数字探针式温度计是首选，因为它们能快速测量温度，而且可用于测量很薄与很厚的食物（比如很厚的一块肉或者浅锅里的酱汁）。

表盘探针式温度计则需要更长的时间来测量温度，而且必须插入食物更深处（直至感应槽与食物接触），这使得它们不适合测量薄状食物。

温度计应该使用冰水法或沸点法进行校准。

冰水法较为常见，除非无可用的冰块，否则应该使用冰水法。请注意，大部分的数字探针式温度计都无法校准，必须返回给制造商进行校准。

不管怎样，您都应该经常使用这些方法中的其中一种检查温度计是否能够准确地读取温度。



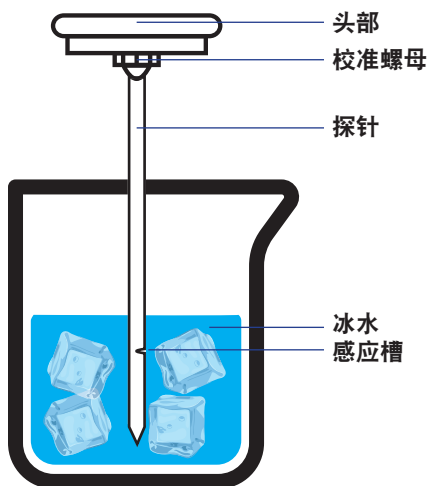
冰水法

将压碎的冰块放入深容器，然后将容器盛满清水并均匀搅拌，制成冰水（冰水比例 50-50）混合物。

将温度计探针（包括表盘探针式温度计的感应槽）浸入水中约 30 秒，直到指示器不再变化。确保温度计探针没有接触容器的侧面或底部。

查看温度计的读数是否为 **32 F (0 C)**。

- **如果温度计的读数不是 32 F (0 C) 且温度计有校准螺母：**不要将温度计探针移出容器，然后转动螺母直到温度计读数为 32 F (0 C)。
- **如果温度计读数不是 32 F (0 C) 且温度计没有校准螺母：**按下重置按钮或更换电池，然后重新测试，或者更换温度计。



沸点法

将盛满水的深容器加热至完全沸腾。

将温度计探针（包括表盘探针式温度计的感应槽）浸入水中约 30 秒，直到指示器不再变化。确保温度计探针没有接触容器的侧面或底部。

查看温度计的读数是否为 **212 F (100 C)**。

- **如果温度计读数不是 212 F (100 C) 且温度计有校准螺母：**不要将温度计探针移出容器，转动螺母直到温度计读数为 212 F (100 C)。
- **如果温度计读数不是 212 F (100 C) 且温度计没有校准螺母：**按下重置按钮或更换电池，然后重新测试，或者更换温度计。

