

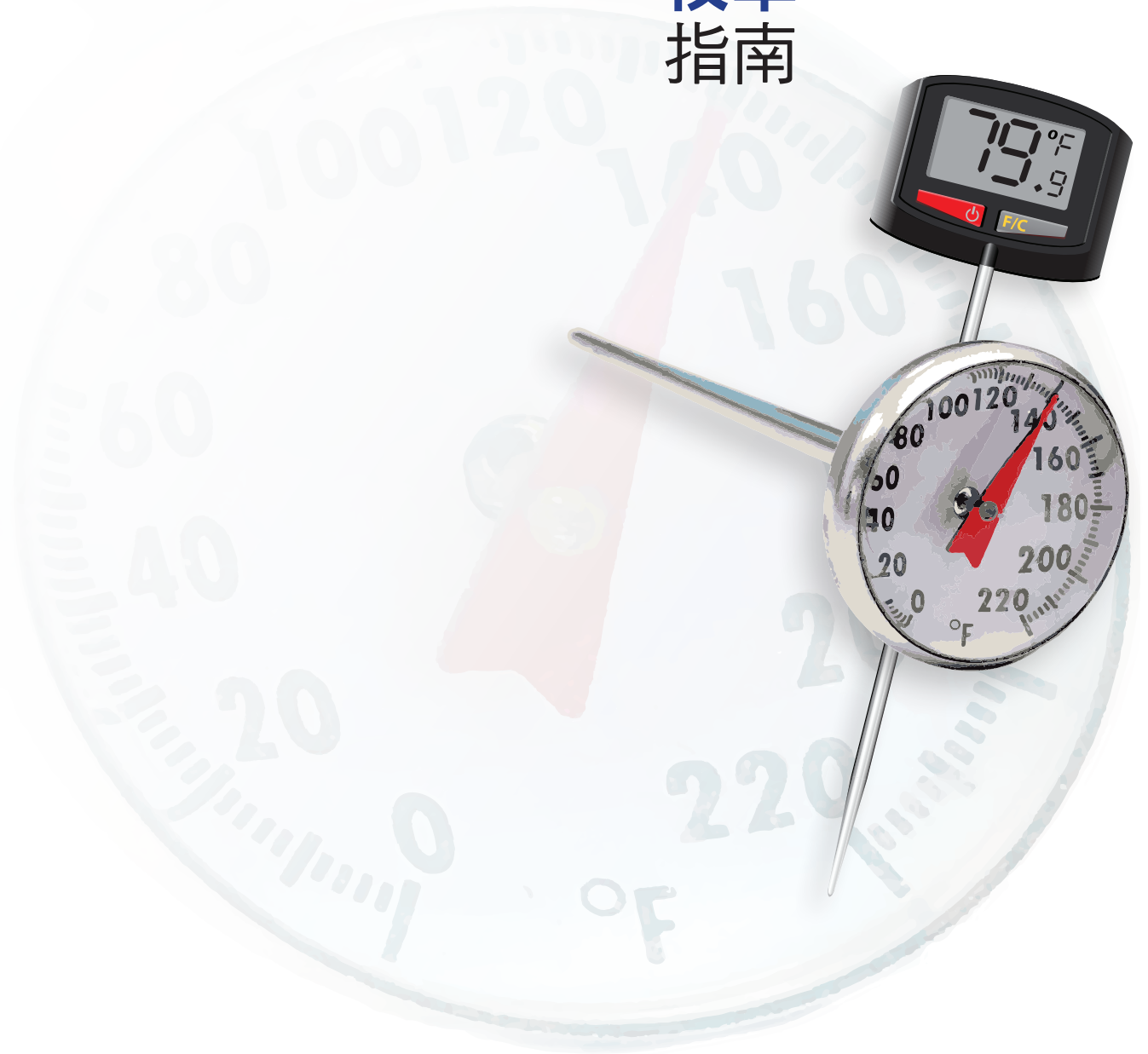
無

論您正在烹飪、冷卻、重新加熱還是為食物保溫，使用食物溫度計是瞭解食物是否處於所需溫度的唯一可靠方法。食品服務員需要確保溫度計能夠準確測量食物溫度，如果不能，則需要調整或更換溫度計。

此過程稱為校準。

溫度計必須每天校準以確保獲得準確的溫度讀數。它們還必須在極端溫度變化後進行校準 (例如，先測量熱的食物，然後再測量冷凍食物，或者是溫度計掉落後)。所有校準過的溫度計的精確度應在 2 度之內 (加減 2 度)。

溫度計 校準 指南



最常見的食物溫度計類型是數字探針和刻度探針。

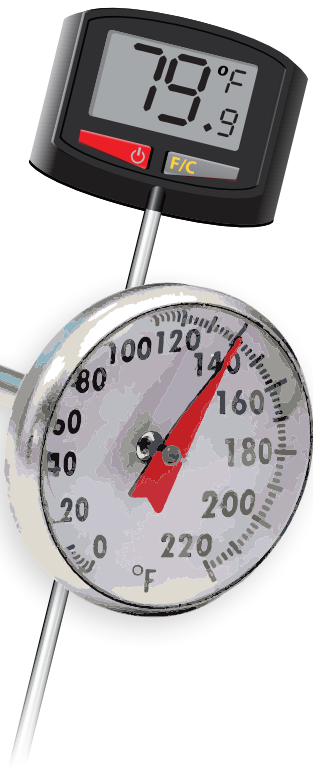
數字探針溫度計是首選，因為它們可以快速測量溫度，並可用於薄和厚食物 (例如，厚肉片或淺鍋裡的醬汁)。

刻度探針溫度計則需要較長的時間來測量溫度，且必須更深入地插入食物中 (直至感應凹槽)，使得它們不適合測量薄食物。

應使用冰水法或沸點法來校準溫度計。

冰水法比較常見，除非無可用的冰塊，否則應使用此方法。請注意，大部分數字探針溫度計皆無法校準，必須送回製造商進行校準。

無論如何，您應該定期使用其中一種方法，檢查溫度計是否能精確讀取溫度。



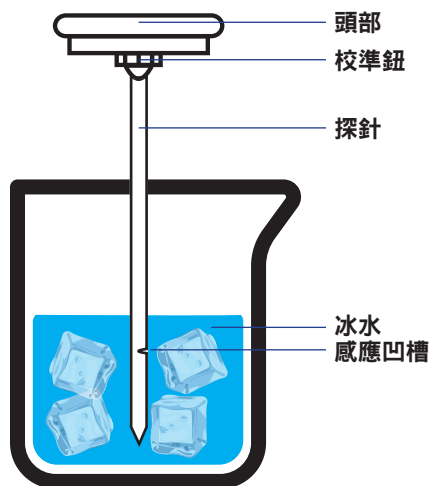
冰水法

在深容器中以 50-50 的比例加入碎冰和乾淨的水以製作冰水混合物，然後充分攪拌。

將溫度計探針 (包括刻度探針溫度計的感應凹槽) 浸入水中約 30 秒，直到指示器不再變化。確保探針不會接觸容器的側面或底部。

查看溫度是否是 32 F (0 C)。

- 如果溫度計讀數不是 32 F (0 C)，且溫度計有校準鈕：不要從容器中取出探針，轉動校準鈕直到溫度計讀數為 32 F (0 C)。
- 如果溫度計讀數不是 32 F (0 C)，且溫度計沒有校準鈕：按下重設按鈕或更換電池並重新測試，或更換溫度計。



沸點法

將裝滿水的深容器完全煮沸。

將溫度計探針 (包括刻度探針溫度計的感應凹槽) 浸入水中約 30 秒，直到指示器不再變化。確保探針不會接觸容器的側面或底部。

查看溫度是否是 212 F (100 C)。

- 如果溫度計讀數不是 212 F (100 C)，且溫度計有校準鈕：不要從容器中取出探針，轉動校準鈕直到溫度計讀數為 212 F (100 C)。
- 如果溫度計讀數不是 212 F (100 C)，且溫度計沒有校準鈕：按下重設按鈕或更換電池並重新測試，或更換溫度計。

