

ການໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມອາຫານ ໜັງສືຂໍ້ມູນ

ປະມວນອາຫານກຳນົດວ່າຮ້ານອາຫານຕ້ອງມີເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມຂອງອາຫານຊະນິດໜຶ່ງທີ່ໃຊ້ໄດ້ສະດວກເພື່ອແນ່ໃຈວ່າກຳລັງຄົວອາຫານຢ່າງຖືກຕ້ອງ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມອາຫານໄດ້ໃຊ້ເພື່ອວັດແທກອຸ່ນຫະພູມພາຍໃນອາຫານເພື່ອແນ່ໃຈວ່າໄດ້ເຖິງອຸ່ນຫະພູມປອດພິດແລະເຊື້ອພະຍາດຮ້າຍຄືເຊື້ອແຊລໂມແນລາແລະແອຊເຈີຣີເກີຍໂຕໄລ 0157:H7 ໄດ້ຖືກທຳລາຍ. ທ່ານຄວນໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມເມື່ອໃດທີ່ທ່ານຈັດຊື້ນິດ, ຊື້ນໄກ່, ຊື້ນຕ່ອນໃຫຍ່, ສະເຕັກນ້ອຍ, ແຄຊາໂຣລ໌ທີ່ໃສ່ໄຂ່, ຊື້ນບົດເປັນແທ່ງແລະຂອງກິນປະສົມອື່ນ.

ປະເພດເຄື່ອງອຸ່ນຫະພູມອາຫານ

ມີເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມຫລາຍປະເພດທີ່ທ່ານໃຊ້ໄດ້, ປະເພດທີ່ໃຊ້ຫລາຍກວ່າກັນແມ່ນປະເພດເຂັມເຫລັກທີ່ໜ້າອອກຕົວເລກແລະປະເພດທີ່ມີໜ້າທີ່ມີເຂັມໝູນ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມທຸກຢ່າງຄວນສາມາດວັດແທກອຸ່ນຫະພູມຈາກ -18°C ເຖິງ 104°C ($\pm 1^{\circ}\text{C}$) (0°F - 220°F) ($\pm 2^{\circ}\text{F}$).

ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດອອກເລກ (ຫລື “thermistors”), ທີ່ມີໄວ້ທີ່ຮ້ານຂາຍເຄື່ອງອຸປະກອນການຄົວແລະຮ້ານຂາຍອາຫານຫລາຍບ່ອນ, ມີບ່ອນອ່ານເລກຢູ່ເທິງເຂັມເຫລັກຍາວ. ເຄື່ອງວັດແທກປະເພດອອກເລກໄດ້ໃຊ້ຖ່ານໄຟແລະຈະຕ້ອງເປີດແລະປິດມັນ. ຈະເຫັນອຸ່ນຫະພູມຂອງອາຫານທີ່ກຳລັງແທກນັ້ນໄດ້ພາຍໃນປະມານ 5 ວິນາທີ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດໃຊ້ເລກຄວນປັກເຂົ້າອາຫານໃນເວລາສຸດທ້າຍຂອງການຄົວເພື່ອກວດອຸ່ນຫະພູມສຸດທ້າຍ. ຫົວເກັບຄວາມຮ້ອນກໍ່ໄວ້ໃນກິ້ນເຂັມ, ຊຶ່ງເຮັດໃຫ້ເປັນໜ້າໃຊ້ເພື່ອວັດແທກອຸ່ນຫະພູມຂອງອາຫານບ່າງ, ເຊັ່ນຊື້ນບົດແລະຊື້ນເອິກໄກ່. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດອອກເລກບໍ່ປອດພິດໃຊ້ໃນເຕົາອົບແລະບໍ່ຄວນຈຸມນໍ້າຈັກເທື່ອ.

ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດມີເຂັມໝູນມີໄວ້ໃນຮ້ານຂາຍອຸປະກອນການຄົວແລະຮ້ານຂາຍອາຫານອີກຄືກັນ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດໃຊ້ເຂັມໝູນມີໄລຍະການແທກທີ່ບິ່ງໃສ່ໜ້າຢູ່ເທິງເຂັມເຫລັກຍາວ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດໃຫຍ່ທີ່ໃຊ້ເຂັມໝູນຈະໃຊ້ໃນເຕົາອົບໄດ້ປອດພິດແລະໃຊ້ໄດ້ດີສຳລັບຊື້ນຕ່ອນໃຫຍ່ແລະໄກ່ທັງຕົວ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດນ້ອຍທີ່ໃຊ້ເຂັມໝູນຈະເອົາໄວ້ໃສ່ເຕົາອົບບໍ່ເປັນ, ແຕ່ໄດ້ໃຊ້ກວດຄວາມຮ້ອນຂອງອາຫານໃນລະຫວ່າງການຄົວແລະໃນເວລາສຸດທ້າຍຂອງການຄົວ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມໄດ້ເກັບຄວາມຮ້ອນພາຍໃນອາຫານຕາມທາງຂ້າງຂອງເຂັມຕັ້ງແຕ່ກິ້ນຂຶ້ນເຂັມປະມານ 2 ນິ້ວ. ຈຳນວນຄວາມຮ້ອນທີ່ເຫັນໃນໜ້ານັ້ນແມ່ນຈຳນວນສະເລ່ຍຂອງອຸ່ນຫະພູມທີ່ສາຍເກັບຄວາມຮ້ອນໄດ້ລິ້ງ.

ວິທີໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມຂອງອາຫານ

ເພື່ອວັດແທກອຸ່ນຫະພູມພາຍໃນອາຫານທີ່ກຳລັງຄົວຢ່າງຖືກຕ້ອງ, ຕ້ອງສັກເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມທຸກຢ່າງເຂົ້າສິ່ງທີ່ກຳລັງກວດຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

- ຄວນປັກເຂັມເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດໃຊ້ເຂັມໝູນເຂົ້າອາຫານສ່ວນໜ້າທີ່ສຸດໃຫ້ຊື່ຫລືຕາມມູມປະມານ 2 ນິ້ວໂດຍບໍ່ໃຫ້ຖືກກະດູກຫລືໂຂມັນ. ຄວນໄດ້ເຫັນຄວາມຮ້ອນໃນປະມານ 15 ວິນາທີ. ອາດຈະຕ້ອງປັກເຄື່ອງເຂົ້າທາງຂ້າງຂອງອາຫານບ່າງເຊັ່ນຊື້ນບົດ, ຊື້ນເອິກໄກ່ຫລືສະເຕັກໝູ.
- ຄວນປັກເຂັມເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດອອກເລກເຂົ້າປະມານ 2 ນິ້ວຫລືນ້ອຍກວ່ານັ້ນຊຶ່ງໃນບ່ອນກາງຂອງອາຫານສ່ວນໜ້າທີ່ສຸດຫລືຕາມມູມໂດຍບໍ່ຖືກກະດູກຫລືໂຂມັນ. ຈະເຫັນເລກອຸ່ນຫະພູມໃນປະມານ 5 ວິນາທີ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດໃຊ້ເລກໄດ້ໃຊ້ດີສຳລັບຊື້ນບົດບ່າງ, ຊື້ນເອິກໄກ່, ແລະຊື້ນຫລືຊື້ນໄກ່ຕ່ອນນ້ອຍ.

ໝາຍເຫດ: ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມປະເພດອອກເລກແລະປະເພດມີເຂັມໝູນທີ່ສະແດງຄວາມຮ້ອນທັນທີມີແບບທີ່ຈະກວດຄວາມຮ້ອຍໄວໆໄດ້ແລະບໍ່ຄວນໄວ້ໃນອາຫານໃນເວລາຄົວ. ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມທຸກຢ່າງຄວນດັດແປງຕາມເວລາກຳນົດຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ປະກອບຫັດຖະກຳເພື່ອຮັບຮອງຄວາມຖືກຕ້ອງຕາມເວລາກຳນົດ.

ເພື່ອລາຍລະອຽດເພີ່ມຕື່ມກ່ຽວກັບການດຳເນີນການຮ້ານອາຫານ,
ໃຫ້ຕິດຕໍ່ກົມສາທາລະນະສຸກທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ.