

# 食物溫度計的使用 事實說明書

根據「食物法規」的規定，餐飲場所應有一個帶有合適的小直徑探針的溫度測量設備，用來測量薄塊食物的溫度，以確保食物受到適當烹調。食物溫度計用來測量食物的溫度，確保食物已達安全溫度，諸如沙門氏菌 (*Salmonella*)、大腸桿菌 (*Escherichia coli O157:H7*) 等有害細菌均已被消滅。每當您調理漢堡肉、肉類、大塊肉、厚片肉、砂鍋蛋、肉條，以及其他綜合菜肴等，您均應使用食物溫度計。

## 食物溫度計的種類

可以使用的食物溫度計有好幾種，最常見的是數字式和指針式金屬柄溫度計。所有的食物溫度計應能測量從華氏 0 度到華氏 220 度 ( $\pm 2^{\circ}\text{F}$ ) 的溫度。

數字式溫度計（或「測溫電阻器」）在許多廚房用品店及雜貨店均有出售。它的金屬長柄上端有一個數字讀取面板。數字式溫度計用電池提供電力，並且需要自己開關。食物的內部溫度約 5 秒鐘即可測出。數字式溫度計應在烹調時間結束時放進食物裡，來檢查最終的烹調溫度。溫度計的感應器位於探針尖端，最適合用來測量像漢堡肉、雞胸肉等薄片食物的溫度。數字式溫度計不能用於烤箱，也不能浸在水裡。

指針式溫度計在許多廚房用品店及雜貨店裡亦有出售。它有一個金屬長柄，最上端有一個圓形刻度盤，上面顯示不同的溫度。大型指針式溫度計可以放進烤箱，適用於大塊肉類和整隻家禽；能夠立即顯示溫度的小型指針式溫度計不能一直放在烤箱裡，只能在烹調期間和烹調結束時抽查食物的溫度。溫度計沿著長柄感應食物的內部溫度，從長柄尖端到向上約兩英吋的地方。刻度盤上所指出的溫度是沿著感應區所得到溫度的平均值。

## 如何使用食物溫度計

為了正確測量所烹調食物的內部溫度，所有的食物溫度計均須正確插入要檢查的食物當中。

- 用指針式溫度計時，應將長柄直插或斜插進食物最厚的部份約兩英吋深的地方，插入時不要碰到骨頭或脂肪。溫度約在 15 秒鐘後測出。較薄的食物，例如漢堡肉、雞胸肉、豬排肉等，可能需要從側邊插入。
- 數字式溫度計的長柄應直插或斜插進食物最厚的部位中央約 ½ 英吋以內的地方，不要插到骨頭或脂肪。溫度約 5 秒即可測出。數字式溫度計適用於薄的漢堡肉、雞胸肉、較小塊的肉或家禽肉。

注意：立即顯示的指針式溫度計和數字式溫度計均用於快速測出溫度，因此不應在烹調期間放進食物中。所有的溫度計應按製造商的指示說明定期校準。

如需經營餐飲場所的詳細資料，  
請與您當地的衛生局聯絡。