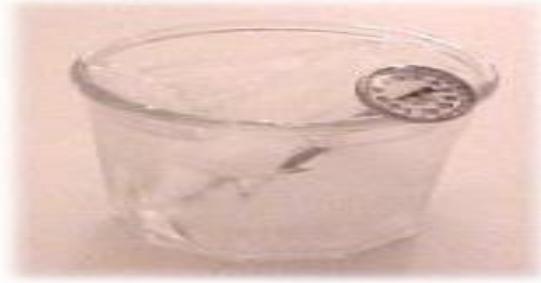


Calibración del termómetro



Un termómetro de sonda se utiliza para tomar la temperatura de los alimentos y puede ser un termómetro de dial o digital. Ambos son confiables; Sin embargo, los termómetros digitales pueden tomar temperaturas de alimentos delgados, mientras que los termómetros de cuadrante pueden tener que sumergirse hasta 2 pulgadas en los alimentos para tomar una temperatura adecuada.

Al tomar la temperatura de los alimentos, la sonda debe colocarse en la parte más gruesa del alimento. Esta ubicación es especialmente importante para un pavo entero o un asado grande. Revuelva bien las sopas y salsas antes de tomarles la temperatura. Se deben usar termómetros digitales cuando se toman las temperaturas de alimentos delgados, como hamburguesas o pechugas de pollo.



¿Cómo saber si un termómetro es preciso? La respuesta es revisarlo en agua helada. El agua se congela a 32° F.; por lo tanto, un vaso de agua helada estará muy cerca de los 32°F. Al colocar el termómetro en el agua helada durante unos minutos, puede averiguar si el termómetro es preciso si marca correctamente 32°F.

¿Qué pasa si mi termómetro no es preciso? Si se trata de un termómetro de cuadrante puedes calibrarlo. En la parte posterior de la esfera, debe haber una tuerca hexagonal o de forma cuadrada. Mientras el termómetro aún está en el agua helada, use una llave para sujetar la tuerca y gire la parte del dial hasta que el indicador de temperatura esté en 32°F.

