

# Как пользоваться термометром

С помощью пищевого термометра вы сможете убедиться в том, что продукты прошли надлежащую тепловую обработку до требуемой внутренней температуры. Кроме того, пища не будет пережарена (переварена). В продаже имеются термометры нескольких видов.

- **Термометр для духовой печи с градуированным диском.**

Термометр этого типа вставляется в продукт в самом начале тепловой обработки и остается в нем в течение всего периода приготовления пищи. Проверая показания термометра по мере ее готовности, вы точно будете знать, когда большие куски мяса, например, ростбиф или индейка прожарятся до требуемой температуры. Термометр этого типа не пригоден для использования с тонкими кусками пищевых продуктов, такими как бескостная куриная грудинка.

- **Безынерционный термометр с градуированным диском.**

Этот термометр не предназначен для непрерывного измерения температуры пищи во время ее приготовления. Когда вы считаете, что пища достигла требуемой температуры, вы проверяете ее с помощью безынерционного термометра. Для этого безынерционный термометр вставляется в самую толстую часть приготавливаемой пищи. Погружайте термометр до отметки, имеющейся на термощупе – обычно на глубину 2 дюйма (5 см). Для получения правильных показаний температуры обычно требуется около 15 – 20 секунд. Термометр этого типа может использоваться с тонкими кусками пищевых продуктов, такими как куриная грудинка или мясные котлеты – просто вставьте термощуп сбоку и убедитесь, что он достиг центра мясного продукта.

- **Безынерционный цифровой термометр.**

Термометр этого типа не предназначен для непрерывного измерения температуры пищи во время ее приготовления – вы проверяете температуру, когда считаете, что пища готова. Преимущество термометра этого типа состоит в том, что теплочувствительный элемент находится на конце термощупа. Погрузите конец термощупа в центр самой толстой части приготавливаемой пищи – на глубину, как минимум, ½ дюйма (1,25 см). Для получения точного показания температуры обычно требуется около 10 секунд. Термометр этого типа пригоден для использования с тонкими кусками пищевых продуктов, как например, мясные котлеты. Просто вставьте термощуп сверху или сбоку на глубину ½ дюйма. (Примечание: «выскакивающие» таймеры обеспечивают точность измерения в пределах одного – двух градусов, но лучше всего проверять температуру с помощью пищевого термометра.)



Funding provided by FDA's Center for Food Safety & Applied Nutrition in conjunction with the Seattle District Office.

Text – **Food and Drug Administration (FDA)** [www.fda.gov](http://www.fda.gov)  
Brochure "To Your Health! Food Safety for Seniors"