

El código de comida en Kansas se requiere que establecimientos de alimentos tienen un aparato se usa para medir la temperatura fácilmente disponible para verificar la comida es cocido en una manera correcta. Un termómetro de comida se utilizada por medir la temperatura interna de comidas para asegurarse tienen una temperatura seguro y que gérmenes peligrosas como *Salmonella* y *Escherichia coli* 0157: H7 son destruidos. Debes usar una termómetro cuando preparas hamburguesas, ave, azadas, chuletas, cazuelas de huevos, rollos de carnes, o algunos platos de combinaciones.

Tipos de termómetros para alimentos

Hay muchos tipos de termómetros por comidas, las más comunes son digitales y termómetros con diales con vástagos. Todos los termómetros deben ser cualificados medir temperaturas de 0°F hasta 220°F ($\pm 2^\circ\text{F}$).

Termómetros Digitales son disponibles en muchas tiendas cocinas y supermercados. Proviene resultados encima de una vástago larga. Termómetros digitales son alimentados por baterías y tienen que ser quitados al fin de uso. La temperatura interna de la comida que está revisada aparece entre como 5 segundos. Termómetros digitales deben ser calcados en la comida al fin del tiempo de cocina para revisar la temperatura final. El sensor es en la punta de la sonda, lo que es ideal para medir temperaturas en comidas delgadas, como hamburguesas y pechuga de pollo. Termómetros digitales no son aptos para horno y no deben ser inmersos en agua.

Termómetros con diales son disponibles en muchas tiendas cocinas y supermercados. Estos termómetros funcionan entre un oscilar en la dial encima de una vástago larga. Termómetros de diales grandes son aptos para horno y son buenos cuando cocinas asados grandes y aves enteros. Termómetros diales instantáneos no deben ser usados en el horno, pero si puede usarlos para revisar partes durante y al fin del tiempo cocido. El termómetro detecta la temperatura interna de la comida en la vástago de la punta a dos pulgadas de la vástago. La temperatura que está indicada en la dial es un promedio de las temperaturas en esta área.

¿Cómo Usas una Termómetro?

Para medir la temperatura interna de la comida que está cocido, todos los termómetros tienen que ser insertados en el artículo que está chequeada.

Las vástagos de termómetros digitales deben ser insertadas como $\frac{1}{2}$ - 1 pegado o menos en el centro de la parte más grueso, o a un ángulo, sin tocar hueso o grasa. La temperatura puede registrar en como 5 segundos, más o menos. Termómetros digitales son ideales por hamburguesas delgadas, pechuga de pollo, y algunos partes de carne o ave.

Nota: Termómetros digitales y con diales instantáneos son diseñadas por una temperatura rápida y no deben ser puestos en comida durante el proceso de cocinar. Todos los termómetros deben ser calibrados para ser precisos por siguiente las instrucciones del fabricante.