WISCONSIN FOOD CODE FACT SHEET
ກົດລະບຽບສຳຮັບຜູ້ທີ່ເຮັດວຽກກ່ຽວກັບອາຫານ ຣັຖວິສຄອນຊິ

~~~~~~~~~~~~~ THERMOMETER CALIBRATION ~~~~~~~~~~~~~

~~~~~~~~~~~~~ ການອັດແທກອຸນຫະພູມອາກາດ ~~~~~~~~~~~~~

ວິທີທຳນ້ຳແຂງ:

▼ ຖອກນ້ຳໃສ່ທີ່ໂຖ ອັນທີ່ມີປາກກວ້າງ, "ເຕີໂມ" ໂຖທີ່ສາມາດ ປະສົມນ້ຳແຂງແລະນ້ຳໄດ້.

▼ ໂຖນັ້ນຈະຕ້ອງບົດນ້ຳແຂງ ນ້ຳແຂງໄດ້ແລະຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 32˚F, ໄດ້. ເພື່ອວ່າ ທ່ານຈະໄດ້ຕື່ມນ້ຳແຂງໃສ່ໃນໂຖໄດ້ຕື່ມເລື້ອຍໃນລະຫວ່າງທີ່ທຳນັ້ນ.

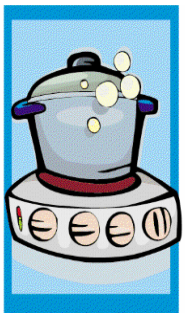
▼ ໃນເມື່ອປະສົມໃຫ້ມັນເຂົ້າກັນແລ້ວ ປະມານສີ່ ຫຼື ຫ້ານາທີ, ໃຫ້ສຽບຫຼອດວັດແທກອຸນຫະພູມ "ເທີໂມມິເຕີ" ໃສ່ໃວ້. ສຽບໃສ່ໃຫ້ມັນຢູ່ໃຈກາງແລະສຽບໃຫ້ເລິກພໍສົມຄວນ ເພື່ອມັນຈະໄດ້ບອກ ອຸນຫະພູມຖືກ.

▼ ຢ່າລືມປົ່ນເອົາປາຍຫຼອດວັດແທກອຸນຫະພູມ ບ່ອນທີ່ມັນບອກຄວາມເຢັນຄວາມຮ້ອນນັ້ນ ອອກໄປທາງຂ້າງ ຫຼືຫ່າງຈາກກ້ອງກ່ອງ (ປະມານ ນຶ່ງ ອິນສ໌) ເພື່ອມັນຈະບອກອຸນຫະພູມໄດ້ຖືກ.

ຖ້າຫຼອດວັດແທກອຸນຫະພູມ "ເຕີໂມມິເຕີ" ຂອງທ່ານ ບອກບໍ່ຖືກ ໃນລະດັບ +/- 2˚F ຂອງ 32˚F., ໃຫ້ປັບ ເຕີໂມມິເຕີໃຫ້ຖືກ.

ແຕ່ລະພາກປະຕິບັດທີ່ກ່າວມານີ້ ແຕ່ລະຈຸດຂອງການກ້ຳ ແມ່ນ 0.1 ˚F

ວິທີທຳນ້ຳຮ້ອນ



▲ ຫຼັງຈາກຖອກນ້ຳໃສ່ຫມໍ້ຕົ້ມນ້ຳ, ແລະຕົ້ມຈົນເຖິງຈຸດ "ຝົດ" ຮ້ອນ, ຈົ່ງສຽບ ຫຼອດວັດແທກອຸນຫະພູມລົງໃນນ້ຳຮ້ອນ. ອີງຕາມກົດລະບຽບ ທາງຣັຖວິສຄອນຊິນ ຈະຖືກວ່າຖ້ານ້ຳຢູ່ໃນອຸນຫະພູມ 212˚F ຈະຖືວ່າເປັນນ້ຳຮ້ອນໄດ້.

▲ ຈົ່ງເບິ່ງໃຫ້ຄັກວ່າ ຢ່າງນ້ອຍຕ້ອງມີນ້ຳຢູ່ໃນກົ້ນຫມໍ້ເພື່ອອັດແທກອຸນຫະພູມໄດ້ ຄວາມເລິກຂອງນ້ຳຕ້ອງໃຫ້ມີຢູ່ປະມານ ສອງ ອິນສ໌ ຈາກກົ້ນຫມໍ້ ແລະທາງຂ້າງ ຂອງຫມໍ້.

▲ ຖ້າຫຼອດວັດແທກອຸນຫະພູມ "ເຕີໂມມິເຕີ" ຂອງທ່ານ ບອກບໍ່ຖືກ ໃນລະດັບ +/- 2˚F ຂອງ 32˚F., ໃຫ້ປັບ ເຕີໂມມິເຕີໃຫ້ຖືກ.

ແຕ່ລະພາກປະຕິບັດທີ່ກ່າວມານີ້ ແຕ່ລະຈຸດຂອງການນ້ຳຮ້ອນ ແມ່ນ 0.1 ˚F

ທຳຄວາມສະອາດ ຫຼອດວັດແທກ "ເທີໂມມິເຕີ" ກ່ອນໃຊ້ແລະລະຫວ່າງໃຊ້.

ກວດເບິ່ງ ຫຼອດວັດແທກ "ເທີໂມມິເຕີ" ຂອງທ່ານຢູ່ຕລອດເວລາ!