

Термометр для кухни (модель ТБК)

Уважаемые любители вкусной и здоровой пищи!

В приготовлении определенных блюд точный кулинарный термометр может стать хорошим помощником.

Хороший термометр имеет шкалу от 20 до 200°C. Если опустить его в кипящую пресную воду, он, в зависимости от высоты местности над уровнем моря (вернее, от давления атмосферы), должен показывать температуру 98-100°C (на малых высотах местности). Точнее таблицу зависимости температуры кипения от высоты надо смотреть в справочнике по физике.

Проверьте правильность установки шкалы термометра. Если через 3-4 минуты нахождения в кипящей воде он будет показывать температуру больше 100°C, то добавьте эту разницу к температуре, указанной в вашем рецепте, и, наоборот, если меньше, то вычтите.

Для приготовления некоторых сладостей вам может понадобиться сироп разной консистенции (твердый, жидкий, кристаллизованный). Чем гуще сироп, тем выше температура его кипения. Чтобы добиться нужной консистенции, необходим термометр.

В крайнем случае (при отсутствии термометра) можно воспользоваться следующим методом: в процессе варки сиропа вы периодически и достаточно часто капаете с ложки небольшое количество кипящего сиропа в блюдце с холодной водой и пробуете консистенцию.

- При температуре кипения сиропа 110-115°C капля сиропа в холодной воде не затвердеет.
- При температуре кипения 115-120°C она примет форму шарика.
- При 120-130°C сироп застынет в виде твердого шарика.
- При температуре кипения температуре 130-145°C сироп расслоится на несколько нетвердых ниточек.
- Если температура кипения будет от 150 до 155°C (т.е. воды останется совсем мало), то из капли сиропа образуются застывшие, твердые на ощупь капли.

Также рекомендуем использовать данный термометр при консервировании и приготовлении варенья. Незаменим для фритюра.

Незнание температурного режима приводит зачастую к тому, что вы не получите такого вкусного блюда, которое хотели приготовить.

Избежать подобного рода неприятностей Вам помогут высокоточные термометры нашей компании.

Желаем Вам приятного аппетита!