

HERRAMIENTAS, CONSEJOS E INFORMACIÓN PARA LA COCINA ~

Cómo usar y calibrar los termómetros de cocina

Las alimentos deben ser cocinados y servidos a temperaturas específicas para evitar que los niños y otros consumidores se enfermen. Todos los alimentos deben mantenerse fuera de la zona de peligro, temperaturas entre 41 y 135 grados, para que su consumo sea seguro. Un termómetro de cocina de metal es una herramienta de cocina importante para medir la temperatura de los alimentos durante su cocción, enfriamiento, recalentamiento, conservación en frío y conservación en caliente.

Métodos para medir exactamente la temperatura interna de alimentos específicos con un termómetro de cocina de metal

MÉTODO	TIPO DE ALIMENTO
A. Insertar la varilla de metal por el lado del producto.	Hamburguesa, pollo u otro Empanadas de carne
B. Inserte la varilla de metal entre la corteza y la capa.	Pizza
C. Inserte la varilla de metal en el fondo del producto.	Hot dogs (perros calientes), rollitos primavera o perritos de maíz.
D. Apile varias piezas juntas e inserte la varilla de metal a través del centro de la pila.	Nuggets de pollo o de res
E. Inserte la de metal en varias áreas gruesas del producto, con cuidado de no tocar la parte inferior de la olla con la varilla.	Carne para tacos, cacerolas (como macarrones con queso, lasaña, puré de papas, arroz, salsa de espagueti, pasta)
F. Inserte la varilla de metal en la parte más gruesa del producto (evitando los huesos y la grasa si es aplicable).	Pavo (entero o asado), carne de res o pedazos de pollo

PASOS PARA MEDIR APROPIADAMENTE LA TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS CON UN TERMÓMETRO DE COCINA DE METAL

SECUENCIA	PASOS
1	Saque el termómetro de su funda protectora.
2	Limpie y desinfecte la varilla si no estás seguro de que se limpió y que se desinfectó anteriormente.
3	Mantega el termómetro por el dial con la punta hacia fuera.
4	Busque el hoyuelo de detección en la parte inferior de la varilla. El termómetro debe insertarse en los alimentos apeans pasando el hoyuelo (aprimadamente 2 pulgadas).
5	Inserte la varilla, con la punta primero, en la parte más gruesa del alimento teniendo cuidado de no tocar la parte inferior de la olla. Asimismo, evite los huesos o la grasa en los alimentos, si es posible. Para los alimentos delgados, inserte la varilla de costado o apile varias piezas juntas para que cubran la marca y el termómetro pueda medir exactamente la temperatura.
6	Espere hasta que la lectura del termómetro se ha estabilizado (deje de variar) y luego lea la temperatura.
7	Verifique la temperatura en más de un área gruesa del alimento.
8	Registre la temperatura según los procedimientos de la cocina.
9	Limpie y desinfecte la varilla del termómetro de cada uso, según los procedimientos de la cocina. Limpie la varilla de metal con agua y jabón o con una toallita húmeda de alcohol. No sumerja todo el termómetro en agua. Deje que se seque al aire y colóquelo en su funda protectora.

Se debe verificar la temperatura de los alimentos durante el proceso de preparación y los termómetros que se usen deben ser exactos. El personal del programa de nutrición infantil es responsable de verificar la precisión de los termómetros y de calibrarlos si no son precisos.

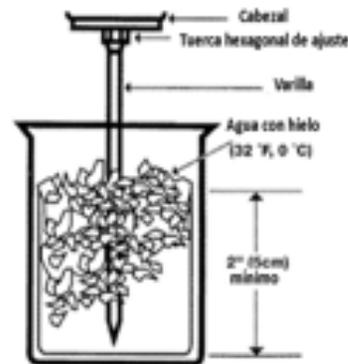
Los termómetros son sensibles y pueden perder la calibración. Es importante calibrarlos:

- Por lo menos una vez a la semana
- Cuando se caigan
- Con más frecuencia si las normas locales lo exigen

DOS MÉTODOS PARA CALIBRAR UN TERMÓMETRO DE COCINA

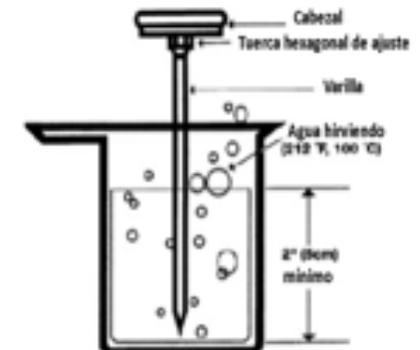
MÉTODO DEL AGUA HELADA

1. Llena unvasp de 2 litros con hielo .
2. Añada agua a menos de 1 pulgada la parte superior del recipiente.
3. Mezcle bien.
4. Deje reposar por 1 minuto.
5. Coloque el termómetro en el recipiente para que el área del sensor de la varilla esté completamente sumergida más allá de la marca.
6. Mantenga el termómetro de que no tocar partes o el fondo del recipiente.
7. Deje el termómetro en el agua con hielo por 30 segundos o hasta que el dial se detenga.
8. Coloque la herramienta de calibración sobre la tuerca hexagonal de ajuste y gírela hasta que el dial indique 32 °F, mientras está sumergido en el agua con



MÉTODO PARA HERVIR AGUA

1. Llene una cacerola u olla con agua.
2. Hierva el agua.
3. Coloque el termómetro en el recipiente para que el área del sensor de la varilla esté completamente sumergida más allá de la marca.
4. NO permita que la varilla del termómetro toque los lados o el fondo del recipiente.
5. Deje el termómetro en el agua hirviendo por 30 segundos o hasta que el dial se detenga.
6. Coloque la herramienta de calibración sobre la tuerca hexagonal de ajuste y gírela hasta que el dial del termómetro indique 212 °F, mientras está sumergido en el agua hirviendo.



CÓMO DOCUMENTAR LA CALIBRACIÓN

Se debe documentar el proceso, cada vez que se calibren los termómetros. El programa de seguridad alimenticia debe incluir un formulario para documentar el proceso de calibración de cada termómetro.

Nota: El punto de ebullición del agua es alrededor de 1 °F más bajo para cada 550 pies sobre el nivel del mar. Si se encuentra en áreas de gran altitud, deberá ajustar la temperatura para calibrar.