

Réglage du thermomètre



Le thermomètre est un outil important dans la fabrication des produits de charcuterie. Il sert à contrôler la cuisson qui est l'étape critique du procédé de fabrication. Un thermomètre mal réglé peut avoir des conséquences désastreuses sur la qualité du produit.

- › Si le thermomètre donne la lecture par excès, les produits ne seront pas suffisamment cuits, la saveur se développera mal, la conservation des produits sera diminuée de beaucoup;
- › Si le thermomètre donne la lecture par défaut, les produits seront plus cuits que ce que l'on croit, il y aura surcuisson, le rendement sera moins bon et les pertes plus importantes. Les produits paraîtront trop secs, trop salés, et ils diminueront.

Nous comprenons maintenant l'importance d'avoir un thermomètre de bonne qualité et de bien le calibrer.

Comment calibrer son thermomètre:

Principes de base: À la pression de 1 atmosphère

- › L'eau pure bout à la température de 100°C (212°F);
- › La glace pure fond à la température de 0°C (32°F).

Par "pure", il faut comprendre *qui ne contient peu ou pas de corps dissous et notamment du sel*. Pour notre niveau de précision l'eau du robinet conviendra. Nous ne tiendrons pas non plus compte de la pression atmosphérique.

1. Faire bouillir de l'eau qui ne contient pas de sel. Lorsque l'eau bout, la température de l'eau est obligatoirement à 100°C (212°F). Mettre le thermomètre dans l'eau qui bout et faire la lecture. S'il n'indique pas 100°C (212°F), ajuster l'aiguille à l'aide de la molette située sous le cadran de lecture pour qu'elle indique 100°C (212°F). Bien s'assurer que la tige du thermomètre est dans l'eau qui bout au moment de la lecture.
2. Faire fondre de la glace. Ce mélange eau et glace sera donc à 0°C (32°F). Mettre le thermomètre et faire la lecture. Si l'aiguille n'indique pas 0°C (32°F), ajuster de la même façon que précédemment.