

烤箱的温差怎么测？以什么为准？

产品名称	烤箱的温差怎么测？以什么为准？
公司名称	深圳讯道技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道九围社区洲石路723号强荣东工业区E2栋华美电子厂3层
联系电话	0755-27909791 13380331276

产品详情

新烤箱买来之后，必须要做一件事，那就是——测温。

记住，再大品牌的烤箱，也要测温，不要以为大品牌烤箱，就不需要这一步，所有的烤箱，都要一视同仁。

那么，什么是测温呢？

所谓测温，就是在烤箱买来之后，通常会存在内部箱体温度和外部面板温度不符的情形，所以要测一下内部的真实温度，才能真正掌控。因为，所有配方温度，都是指烤箱内部温度，而面板温度，不能轻信。

现在明白了吧，如果烤箱没有测过温，直接把面板温度，当成配方温度来烤制，在不了解烤箱内部真实温度的情况下，失败也就在所难免了。

- 1、把两个温度计分别放在烤箱上层与下层，同时测量烤箱上火与下火的真实温度。
- 2、把烤箱外部面板上下火温度同时调至200度。（注：200度只是为了方便理解，大家也可以随意设置）
- 3、当烤箱外部面板温度达到200度后，观察温度计的数值。以上火为例，如果上火温度计显示180度，就意味着烤箱上火温度偏低，在以后使用中，根据配方的温度，要记得多加20度。例如：配方要求150度，那么面板温度就要在这个温度的基础上加20度，也就是调到170度。
- 4、还是以上火为例，如果上火温度计显示220度，就意味着烤箱上火温度偏高，在以后使用中，根据配方的温度，要记得减20度。例如：配方要求150度，那么面板温度就要在这个温度的基础上减20度，也就是调到130度。
- 5、如果上火温度计也显示200度，就意味着烤箱上火温度稳定，也要记住。因为，内外温度持平并不是常态。

6、上下火测温完毕，分别了解了内外温差之后，再用同样方法，测一下烤箱内部四个角落的温度，因为往往四个角落的温度也不一样。这样，以后在烤制过程中，就知道把小烤盘放在烤箱的哪个位置合适了。