

Der lokale Siedepunkt

The local boiling point

Der lokale Siedepunkt hängt von der Höhe ab. Auf Meeresniveau und dem damit verbundenen Standarddruck liegt er bei 100°C und nimmt durchschnittlich um 1°C pro 300 Höhenmeter ab.

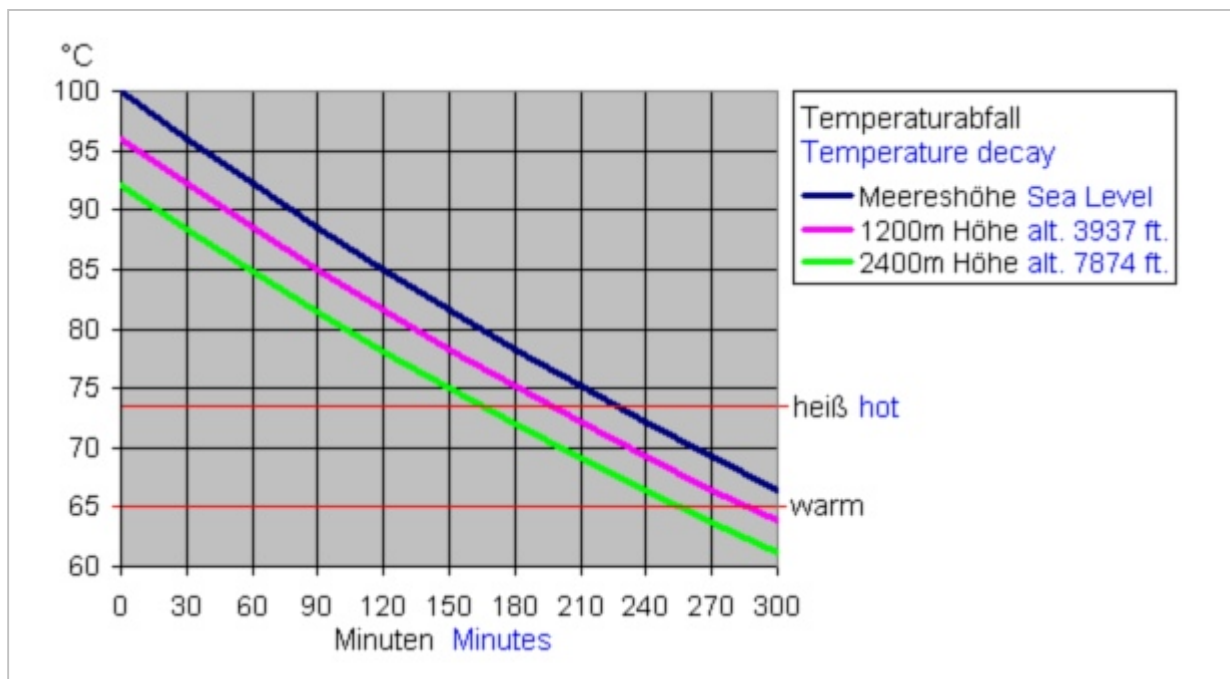
Speisen, die gut durchgekocht werden müssen, benötigen demzufolge in großer Höhe etwas länger zum Garen.

Wenn Speisen oder Getränke zum Nachgaren oder Warmhalten in einem Isolierkorb aufbewahrt werden, geht der Rückgang bis zu einer beliebigen Temperatur schneller vonstatten, je höher der Ort der Anwendung liegt. Die folgende Grafik verdeutlicht dies.

The local boiling point depends on the altitude. At sea level with standard pressure it is 100°C (212°F). It decreases by 1°C for every 300 meters (984 ft.) altitude.

Hence, food that needs to be cooked more thoroughly needs to be cooked longer.

If food or drinks are placed into an insulation basket for continuation of cooking or to maintain the heat, the decay to an arbitrary temperature is the faster, the higher the site of cooking is located. The following chart displays the various temperature decays.



Die Temperaturen, bei denen Speisen und Getränke wieder für Mikroorganismen attraktiv werden, werden also bei größeren Höhen eher erreicht. Dies sind 73°C für Speisen und inhaltsreiche Getränke (z.B. Milch) und 65°C für Wasser.

73°C werden als heiß empfunden, 65°C hingegen als warm.

Thus, temperatures which attract a variety of microorganism are reached faster at higher altitudes. These are 73°C (163°F) for food and rich-in-content drinks (e.g. milk) and 65°C (149°F) for water.

73°C (163°F) are considered “hot”, on the contrary 65°C (149°F) are felt as “warm”.