

Thư viện GK Ghi chép tri thức

Nhiệt độ khiến dầu bốc khói: Điểm bốc khói (Smoke Point)

Địa chỉ bài viết

<https://www.gklibrarykor.com/vi/article/9916/>

Xem trước bố cục PDF - chỉ có đoạn trích

Nếu cho dầu vào chảo, bật bếp rồi lơ đãng một chút, những làn khói mảnh màu xanh nhạt sẽ bắt đầu bốc lên trên mặt chảo. Mùi khét hăng lan khắp gian bếp, có khi mắt còn cay xè. Cùng một mức lửa, có loại dầu bốc khói ngay, có loại lại chịu được khá lâu. Đó là vì mỗi loại dầu chịu được một nhiệt độ khác nhau, và từ dùng để chỉ ngưỡng đó là “điểm bốc khói (Smoke Point)”. Nói đơn giản, điểm bốc khói là “nhiệt độ mà khi đun nóng dầu hoặc mỡ, khói màu xanh nhạt bắt đầu bốc lên liên tục và thấy rõ”. Đó là dấu hiệu dầu không còn chịu được nhiệt và đã bắt đầu bị phân hủy, và thường được dùng làm tiêu ch