

الف) چرا غذا در دیگ زودپز، زودتر پخته می‌شود؟

در دیگ دیگ زودپز، با افزایش بخار آب، فشار وارد بدروی سطح مایع درون دیگ و در نتیجه نقطه جوش افزایش می‌یابد و بنابراین مواد درون زودپز در دمای بالاتر و سریع‌تر پخته می‌شود.

اعظم حشمتی

ب) دلیل دیرتر پخته شدن تخم مرغ در ارتفاعات چیست؟ کوهنوردان برای رفع این مشکل

چه کاری انجام می‌دهند؟ در ارتفاعات فشار هوا پایین‌تر است و بنابراین نقطه جوش پایین می‌آید. در قله دماوند نقطه جوش آب ۸۰ درجه است. این دما برای پختن تخم مرغ که به دمای ۷۰ نیاز دارد کافی است ولی زمان پختن را طولانی می‌کند. کوه‌نوردان از نمک می‌توانند برای رفع این مشکل استفاده کنند (نمک ناخالصی است و به سبب افزایش نقطه جوش می‌شود).