



بسیار بالاتر از حداکثر دمای اندازه‌گیری شده در زودپز باشد، اما در زودپز این فشار بالاست و سبب پخت سریع‌تر مواد غذایی می‌شود. علاوه بر این به دلیل این‌که مقداری بخار با فشار وارد مواد غذایی می‌شود، در محصولاتی مانند گوشت پس از پخت نرم‌تری نسبت به سایر روش‌ها مشاهده می‌شود.

سودوگو ۳۵۷۸

	۷				۹	
		۷		۲	۵	
			۶	۱		
۱						۷

	Λ					ϵ	
		l		μ		ν	
			γ		Λ		
μ							κ