

Egyszerű edényben a több száz °C-os láng hatására a tej hamarosan felforr, és a heves buborékképződés miatt kifut.

A tejforralóban a két fal között víz és vízgőz van. A melegítés hatására a víz a forráspontig (100 °C-ig) melegszik fel. Ez a hőmérséklet további hőközlésre nem emelkedik, mert a közölt energia a víz elforralására fordítódik. A tejforralóban levő tejet nem a forró láng, hanem a 100 °C-os víz és gőze melegíti, ezért a tej hőmérséklete a különböző veszteségek miatt 80°C közelében marad. Ez a hőmérséklet már elpusztítja a kórokozókat, de a tej még nem fut ki.