

被宠爱颠覆的厨房概念

文 / 本报记者 周乐乐 黄莺

有人总结 80 后的第三个消费习惯:电视机可以不要,微波炉一定要有。因为电视基本不看,但微波炉除了解决吃的问题,还有神奇用途:冬天洗热水脸,湿毛巾“叮”一分钟,搞定。

其实啊,慵懒、无所谓的生活习性,在这代大部分人的身上都能找得到,谁让 80 后的孩子们是独生子女刚开始的一代,受到长辈宠爱那是在所难免。即便开始学会独立生活,也要对自己宠一点,再宠一点。因此 80 后的人选择厨房用品最好是能懒一点就懒一点。

贵?无所谓。因为掏钱的可能是他们的父母啊!



惠家 HelloKitty 系列厨房用品



菲仕乐锅具

还真是懒人爱懒福!现在设计师够体贴人,每一样电器的功能是越来越完美,打着多功能、智能的产品也越来越多的,的确方便了不少人的生活。

我们逛了圈卖场发现,有的电饭煲可以进行 24 小时预约,早上出门放入水米,晚上回家就能吃到香喷喷的米饭;还有的,用电饭煲就能作出香喷喷的锅巴,烹制蛋糕;甚至那些不会做饭的人,在家里招待客人,也能摇身变大厨,而且简单又省力。

如果你的生活也习惯家电照顾,倒不如趁这个假期,挑一款功能更全面的家电,来提高下你的生活品质。

电饭煲,面包、锅巴、煲仔饭统统搞定!

做过饭的人可能都会有同样的感受,最讨厌看到盛饭的时候,发现米还是半生的,或者锅底是黑糊糊的呀!不过对于刚刚开始自己照顾饮食起居的 80 后年轻人来说,要做得一手松软的米饭,似乎……难度系数偏高了把?

其实,一个好的电饭煲就可以了。有朋友就一直夸着自己的锅子有多好多好,煮出的饭有多好吃,“你知道吗,居然有电饭煲是蜂巢状的。”我们也觉得很好奇,蜂巢状,那可是什么样的锅子啊。等到了去了卖场,才顿时醒悟,不是蜂巢般的电饭煲,而是内胆上有蜂巢状的波纹,像松下的钻石工艺系列和美的的璀璨系列都是类似这样的电饭煲,价格和普通的也差不多。

要说做出多样化的美味炊煮并不稀奇,不过要说电饭煲还能做蛋糕,就更让我们感到好奇和意外了。做蛋糕?那可是小时候的梦想啊,尤其是接受过美剧的熏陶,不过因为需要准备的东西实在是太多啦,没有烤炉就是个大问题!如果你认为这个功能是最意外的话,那还为时过早,因为它的特色煲仔饭烹制功能,也足以让你称赞,这样一来,即使身在家中,也能方便享受得到粤系的佳肴美味了。

另外一款美的的璀璨珍珠系列电饭煲,同样是蜂巢状波纹,煮饭原理上和松下的类似。在它诸多烹调功能里面,最吸

引我们的就是锅巴的烹制功能了。锅巴可是 80 后的孩子们最留恋小时候的美食之一啦,要是用上这个电饭煲说不定就能勾起你的不少回忆——小时候在奶奶家吃饭,就会灶边等着,等大人们把米饭盛完,就铲起那些锅巴,拿在手上当零食吃,又香又脆,想想都能流口水呵!另外,它的外观,也让人感觉很典雅,每个煲身均有印着典雅的绘花图案,配以特殊珍珠莹采光泽,细腻的质感在灯光的照射下更显得几分华贵。除了可以让大家享受到烹调的乐趣和便捷之余,还能为你的家增添一丝珍珠的璀璨。

不会做饭,也摇身变大厨

必须要承认,80 后的年轻人会做饭的没有几个,威马牌的小家电似乎正是迎合了他们这批人的口味:不管是那些不会做饭、不爱做饭还是没时间做饭的人,都可以摇身变大厨!道具很简单:一个蒸笼,一款三文治机,一个烧烤炉就可以了。

比如它的多功能电蒸笼,只要 30 秒便能见到腾腾蒸汽,叠中叠的设置方便了不少总是往冰箱里塞速冻食品或是囤积冷菜冷饭的人。饿了,塞一两个冷菜或者是速食馒头进去,再设定好时间,然后你就想干嘛就干嘛去吧。电蒸笼里设有鸡蛋托位,稍空的时候给自己煮个鸡蛋。

除了电蒸笼,威马还有一款差不多只有两个手掌大的三文治机,采用了隔热式手柄,并且具有温度调节功能,最适合上班或者旅行携带。空闲之余自制些三文治或者小食,简单又方便。

不会做饭或是不爱做饭的人,肯定很头痛家里来客人,因为不知道要给他们吃什么。既然不能做一桌丰盛的菜,不如就吃烧烤吧,一帮朋友围着烤炉边吃边聊天不正是 80 后想要的生活吗?用炭的炉子在家里用不是很方便,那就买个威马电子烧烤炉好了,炉上设有不锈钢反射盘,可以让食物充分受热,而电源指示开关键,可以避免炭火烧烤时,因为火太大而烤焦食物的尴尬,操作起来简单又安全。