

美味与手艺无关 6800 元的锅子演绎厨房传奇

文 / 豆豆

没有人想过仅仅靠一套出色的厨具就可以做出前所未有的美味? 1月9日下午,一场由安利皇后锅上演的美食传奇在杭州上演。这只畅销全球 40 多年,今年才来到中国的神奇锅子,让许多从来都不会做饭的菜鸟级厨娘在现场领教了它的魔力。



烧菜无油烟,更不窜味 杭州粉领激动不已

一只简单的电磁炉、几瓶必要的调味料、一套 21 件的安利皇后锅,厨艺大师就这样诞生了。光说锅子好似乎并不太能说明问题,但是经过工作人员的现场演示,我们就能体验到这套锅子的神奇之处,无论是煎、炒、闷、煮,一顿饭做下来,房间里都不会有恼人而沉重的油烟味。即便是你首先煎了一条鱼,再用煎剩下的油炒青菜,那诱人的青菜也不会有丝毫的鱼腥味!更神奇的是用这样的锅做菜不需要放各种调味料就能吃到更为鲜嫩的美味。前来拜师学艺的都是杭州的粉领,一看这简单的操作就激动得不行,品尝了现场做的菜,更是觉得神奇,“比饭店里的大厨菜还好吃,真的!而且买了这个锅子,油烟机都省了呢!”

低温免水煮食锁住营养

是什么让这套价值 6800 元的锅子如此神奇?好奇的粉领们忍不住要问。原来它用的是特殊的 Vitalok 低温免水煮食法,所以能锁住营养。听现场讲解员介绍,Vitalok 低温免水煮食法是健康的烹煮方式。安利皇后锅具的锅盖与锅身之间紧密结合,加热时产生的水蒸汽在锅体和锅盖之间形成水膜,精密特重的锅盖加上这层水膜,就能在烹饪时形成紧密的“蒸汽锁”,让蒸汽热力在锅内均匀循环,只需少许火力即可烹煮食物。

这样的构造可以保留食物天然的原汁原味,避免食物因高温烹煮而流失营养、原味,而且烹调出来的食物甜度、口感适中;此外无需紧盯炉火或时常翻搅食物,还可有效减少油烟和事后清洁工作,让做菜变得从容、优雅。

层叠煮食,饭菜同时搞定

白领最烦的是做饭,做饭最烦的是时间长。在现场,记者看到,大大小小五六口锅里放着不同的饭和菜,20 多分钟时间就做好了 4 菜 1 汤还有香喷喷的米饭,因为他们可以同时加热完成。安利皇后锅具凭借优异的导热性能,发展出独特的层叠煮食法:藉着小锅叠大锅的方式,只需一具炉火,热力就能从最下方的锅子一直传送到最上端的锅子,一次完成焖煮、水蒸、温热等各种烹制法烹饪菜肴,达到节省能源和精力的效果。操作时可视菜肴分量和烹煮时间的长短,设计适合的组合模式。除此之外,收藏安利皇后锅具时可以十分方便地以相互套叠的方式或将锅盖翻转、扣进锅中收放,节省空间,还可分别比传统煮沸法和炒法节约 70%和 55%的煤气。

●链接

好的锅具,需要有合适的炉具,才可更好地发挥其卓越的烹饪功效。安利皇后锅具与家电领域著名品牌伊莱克斯合作,专门针对安利皇后锅具的特性进行油温控制、干烧保护、保温等多项技术改进,推出特别定制的 EIH051 电磁炉。与燃气灶、电炉等炉具相比,该特制电磁炉可以更好地控制火候与温度,有利于安利皇后锅具形成蒸汽锁,利用低温免水煮食法进行烹饪。

城市假日
CITY WEEKEND

新闻热线 85311222
广告热线 85311158
发行热线 85311091

明年更精彩.....

两年的路
我们一起走过
不在乎多辛苦

正是您的关注
让2008的城市假日
更自信

一起努力
让我们的假日更精彩.....

浙江日报·城市假日主办