

疯狂的厨房

文 / Lily

厨房是一个充满了乐趣的地方，只要你有心发现，一把小小的餐具就能改变一切。



懒人专用沙拉工具

平心而论，做沙拉很简单，只要花点时间洗洗切切，毫无入厨天分的人都能够轻易做到，不用特意购置什么厨房工具。但事实每个人都想偷懒就偷懒，既然市面上有沙拉专用的器具，替你省时省力，作为懒人的我自然要推介一番。

1、超高速 切丝切片脱水机

还记得两三年前流行的蔬菜脱水机吗？只要把洗净的蔬菜放入附设的容器内，旋转或拉动盖上的按钮，便能轻易将蔬菜上的水分飞走，不怕冲淡沙拉酱的味道。此沙拉百宝正是蔬菜脱水机的升级版，除了快速脱水功能，随机更附有两块不锈钢切割刀片，将黄瓜、红萝卜等材料放入食物槽中，几秒间即可切片或切丝。另外，接连机身的透明容器以防刮物料制

造，质地厚实坚固，大可直接用来盛载沙拉上桌。

使用心得：

随机附有的不锈钢切割刀片可拆出清洗，非常方便。只要用3秒钟即可切成片，不过将黄瓜塞入食物槽时要力度一致，否则会出现厚薄不一的情况。

无论切片、切丝或脱水均可在高速下完成，轻易省力便可处理所有做沙拉的工序，售价虽然比传统蔬菜脱水机稍贵，还是觉得划算。唯一的缺点就是体积庞大，很占地方，而且操作时会发出极大的轰轰声。

湿的蔬菜脱水由于操作时只须按按钮，比传统脱水机用人手旋转或拉动的方式省力。

切萝卜丝需要的时间不超过五秒，极度快速，切出来的萝卜丝长短厚薄平均，效果良好。

实用指数：★★★★

2、超贴心 主题式沙拉套装

此意大利品牌的沙拉套装共有五款，每款会应沙拉的种类而配搭不同配件，一般约有三四件，就以凯撒沙拉套装为例，盒内附有压蒜容器、芝士切片刀及果汁压榨器各一个。

使用心得：

若只为做一道凯撒沙拉而购买此套装，其实没什么必要，毕竟一般人都会选择购买现成的沙拉来吃，不会经常用到。不过，好质量的厨具用品一向不便宜，散买一个果汁压榨器都要三四十元，成套买，可以拆开来使用，反而划算了。

附有食谱功能，瓶身又有刻度，使用很方便，且四款油醋汁除可拌沙拉外，平日可用来搭配其他西餐。但是瓶身较窄，清洗比较麻烦。

压蒜蓉时将蒜头原粒放入一压，但使用时要花一点力气才能将蒜头压成蓉。芝士切片刀以不锈钢制造，刀口够锋利，很轻易便可将刚从冰箱取出的芝士切片。榨柠檬汁时将柠檬切半，用压榨器一挤，柠檬汁即时流出，很省力。

实用指数：★★★★



3、超轻松 自制四式沙拉汁

平日吃沙拉经常拌以现成购买的千岛酱，吃多了，其实很容易变胖，想花点心思自己做沙拉汁，可借助此调制器。瓶身分别印有普罗旺斯油醋汁、香辣油醋汁、柠檬油醋汁及薄荷油醋汁的成分，只要由下至上倒入所需材料即可。瓶盖附有搅拌棒，方便将材料拌匀。

使用心得：

依照瓶身上的指引，逐一注入普罗旺斯油醋汁的材料，完成后转动瓶盖上的搅拌棒，使用起来很方便。

超轻松实用指数：★★★★

美的 Midea 空调

快乐家宴

HAPPY FAMILY BANQUET

时尚新煮妇《快乐家宴》从起步

【名人厨房】——古琼琰之“豉蒸三鲜”

本期杭州电视台生活频道“快乐家宴”菜式，是来自知味观的名菜——“豉蒸三鲜”。给大家带来这道菜的美女，是浙江民生休闲频道主持人——古琼琰。

“豉蒸三鲜”算是一道江南菜。这道菜的材料都是我们江南人所熟悉的：黄鱼鲞，丝瓜，豆腐皮，肉末。首先将黄鱼鲞剔骨切段，将肉末用黄酒、盐、味精调好，取少量抹在豆腐皮上，包好切段，丝瓜同样切成和豆腐皮、黄鱼鲞相同的段，按顺序依次排好，放入蒸锅内蒸20分钟，出锅后撒上葱丝，一道知味观的名菜就做好了，味道不用说了，绝对营养丰富，鲜味十足。

想要知道这位带领全杭州观众打牌的主持人，菜做得究竟如何？就请收看我们的节目吧。

【两岸咖啡吧】——“袋式冲泡法”

本期的“两岸咖啡吧”教大家就是一种冰咖啡的制作方法，叫“袋式冲泡法”。做这种咖啡只能选用神级冰咖啡，除了要有专业容器外，最重要的就是冲泡的程序了。制作一杯咖啡是非常讲究的，任何一关都不能马虎，否则就会影响整杯咖啡的质量。咖啡的制作需要一定的技术，想知道平日里我们喝的冰咖啡是如何制作的，就千万要注意收看杭州电视台生活频道“快乐家宴”节目。

杭州电视台生活频道 7月26日(周六)11点左右播出



三合一刀叉匙

街头的那么多快餐店，一天里要用掉多少一次性餐具？在提倡环保的今天，这似乎让人有些看不下去。最近，专门生产户外厨具用品的瑞典品牌 LightMyFire 新推出了这款 Spork（由 Spoon、Fork 及 Knife 三字组合而成），将刀叉匙三者结合为一，用上耐热能力高的塑胶制成，设计很有型，颜色又够鲜艳，带出去旅行野餐甚至去饭店吃饭也不难看又实用，还可为环保出一点力。



挽回面子的鱼肉刀

早前，在和朋友们聚餐时，我负责蒸的大闸蟹与拌面，被取笑为“世上最难煮的食物”。不久之后，类似的聚餐即将举行，我发誓要来一个高难度的菜：煎鱼柳！

在家试做，率先在鱼那关失败了五次，那鱼块被我切得厚薄极度不平均。不想再被取笑，于是去买了个专片鱼肉的鱼肉刀。此刀样子有如刨瓜皮的家伙，但那刀片更长更深，简单地将刀伸入鱼肉中，再用力一拖，就能将一边的鱼肉整片起出。刀身很锋利，不需太大的力气已可将鱼肉片出，尤其适合只一条主骨，没有碎骨的头。这个日本发明，原意是让人家做刺身如鳕鱼、池鱼等，能将鱼肉完整地起出，但其实做炸鱼饼、煎鱼柳时也用得上。