

這個鍋、那個鍋，選哪一個鍋？

母親節即將到來，小荻決定給媽媽一個不一樣的驚喜——做一頓母親節大餐！不過，對料理一竅不通的他，想想自己不久前才把泡麵煮成「乾麵」的糗事，決定找WHY博士一起報名「廚神料理速成班」，希望能在母親節當天，做出讓媽媽驚豔的好菜。





酥脆少油，就靠 氣炸鍋



油炸 VS 氣炸

在過去，想將食物變得又酥又脆，最直接的方法，就是將它丟進熱鍋裡「油炸」，這是因為當食物進入高溫的油裡，熱油會將食材表面的水分快速蒸發，形成酥脆的外皮。但這種方法需要大量的油，不僅熱量高，還會產生油煙，影響環境和健康。

為了解決這個問題，「氣炸」的技術出現了！科學家發現，如果直接用高速熱風吹過食物，也能讓食物

表面變得金黃酥脆，於是改良傳統烤箱，製成「對流烤箱」，也就是現在家用的「氣炸鍋」！

	氣炸	油炸
酥嫩度	★★	★★★★★
美味度	★★★	★★★★★
衛生不油膩	★★★★★	★
清潔方便	★★★	★
烹飪安全	★★★★★	★

氣炸鍋的魔法

氣炸鍋的內部有個超強的加熱器，還有一個強力風扇，幫助熱空氣快速循環包裹食物，讓食材表面的水分被快速蒸發，變得酥脆，產生「油炸」的效果！

其實，氣炸鍋並不是用「氣」來炸，而是利用熱風對流加熱，模仿油炸的酥脆口感。



【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】