

夜上海

新民晚报

12

2023年
5月12日
星期五

买手



欧慕
自动旋转烤串机

五一小长假，你有没有去淄博吃烧烤？淄博烧烤是淄博人的骄傲，不管是羊肉串、牛肉串、鸡心串、鸡胗串，还是豆腐皮、香菇、茄子、土豆，只要上了淄博烧烤的炉架，都能变成香气四溢、鲜嫩多汁的美味。

一鼎燃着热火的小炉，一把透着碧绿的小葱，一块散着麦香的小饼，是淄博烧烤与众不同的三要素。没时间去淄博排队的你，要不要在家“复刻”一把？呼朋唤友，围炉而烤，享受初夏的美好。

没时间去淄博 在家也能烧烤

◇ 张钰芸



图 IC

流连

格调

影音

悦动

味道

潮店



新民夜上海
越夜越精彩

八小时之外，大好休闲时光，兜兜逛逛、看戏听歌、运动健身、血拼美食。引领时尚，廓清风气，更多精彩，尽在新民夜上海！

视觉设计 戚黎明
本版编辑 王蕾



火牧人星辰
烧烤炉

申之魅

结束一天繁忙的工作，拖着疲惫的身躯归家之时，谁能拒绝一串油滋滋、散发着孜然香味的烧烤呢？没有什么比跟家人朋友一起大快朵颐，更能让人消散上班的疲惫感了。从烤炉、烤盘、烤架，到提前腌制入味的各类食材，现在都能在线上买到，让在家吃烧烤变成了一件很轻松的事。



西捷韩式烤肉套餐

Haotaitai
桌面吸油烟机

烤炉或烤盘 按需来购置

想要在家吃烧烤，必须先买一个好用的烤炉。从大小规格到设计理念，大大小小的烤炉层出不穷，消费者可以根据自己的需求来选择。

火牧人星辰烧烤炉适合有露台或花园的家庭来使用。这是一款中西合璧的多功能烧烤炉，既可以做美式焖烤，也能做中式烧烤。其结构设计包括炉盖、内胆、烤网、炭架、炭盆和炉身，其中加厚的搪瓷炭盆高温下不容易变形，一擦洗就很干净，不会粘上很多炭灰。面对烧烤中的不同食材，则能通

过上盖风门、温度计和底部风门来控制好温度，做到心中有数，防止烤糊。

苏泊尔照烤炉则是另一种加热方式。它不仅体积更小，适合小家庭放在餐厅使用，而且用远红外加热，这种穿透式的加热方式，意味着热源不直接接触油脂，可以减少油烟的产生，避免烟熏火燎。烤盘的设计也很贴心，一是使用搪瓷釉不粘涂层，清洗更加方便，二是“X”形导油槽加上导油孔，可以送走多余的油脂。

如果你是烤串爱好者，则可以试试欧慕

趁心小帮手 操作更方便

有些人不愿意在家吃火锅，很大一部分原因是担心家里满是油烟，不仅污染室内空气，而且油味很浓，沾到沙发等家具上更难清洗。Haotaitai桌面吸油烟机就是针对这种痛点而设计开发的家电“新物种”。

这款很迷你的桌面油烟机体积很小，随手就能移动，不占地方。使用时可以手持，也可以直接摆放在桌面上，让它的吸风口直接对准烤炉，全方位吸收油烟。其设计将烟源、吸风口、滤烟层、出风口放在同一直线，立体微孔水油分离层能够细致过滤烹煮油烟中的油脂部分，再

以高分子聚合物滤网去除油烟，排出新鲜空气，实现油渍、水汽的高效分离。有了它，就能放心在家吃烧烤或者火锅了。

如果家里用的是炭火烤炉，则建议配备一支探险者卡式气罐喷火枪，让点火变得更加简单。这款喷火枪采用进口阀门开关，火焰的大小和软硬度可以自由调节控制。例如软火适用于菜品料理，硬火则能够去除肉类的皮毛或者直接用于烧烤。配上气罐按压打火，安全性和便捷性也有所保证，不用再使用纸片、浇油等不安全的点燃方式。

预制好食材 享各地风味

万事俱备，只欠东风。家中有了各类烧烤工具后，再买上些新鲜的食材，就能开烤啦！如今在各大电商平台，预制好的各类烧烤食材应有尽有，送上门来就能直接上烤架。

在叮咚买菜上，蔡长青烧烤全家福套餐很划算，1.685公斤的烧烤食材可供5人食用，价格还不到100元。其中包括牛肉串、羊肉串、鸡翅、骨肉相连、

烤肠、玉米、年糕、土豆等7荤3素，分量堪称巨无霸。不用自己清洗、腌制肉肉，甚至还不用自己穿签子，买回家就能吃的烤串食材，真是懒人福音。

寰球渔市的烧烤六拼则主打海鲜。青虾串、鱿鱼须串、半壳扇贝，去除了内脏的小黄鱼和秋刀鱼等等，都能安排上，就连包装袋上也印着“为烧烤而生”的广告词。有鱼有虾，真的挺实惠。

在天猫国际上，西捷韩式烤肉套餐则带来了异国风情。这款进口的原切烤肉套餐可供5到8人食用，包

自动旋转烤串机。它的技术特点在于“360°自动旋转烤”，可以让烤串自己“交叉旋转”，这样食材就能受热均匀，同时互不干扰，也解放了使用者的双手，看着烤串自行翻面即可。再加上烤叉、烤网、烤笼等多种配件，能够实现不同食材、不同方式的烧烤，带来更多体验。

美菱家用电烧烤炉也是近年来很流行的产品。加大烤盘一次可以烧烤多种食材，1800瓦的大功率，能够做到3秒速热、7秒可烤，即便是多人聚餐，也不会等到心焦。烧烤往往油渍比较多，简单清洗肯定是加分项。这款产品可以轻松将烤盘取下，陶瓷材质代表着能用钢丝球擦洗，再放在水里冲一冲就很干净了。

在调味时，则推荐“油瓶带刷”的新方式。夸克刷盖一体的油瓶刷可耐230℃的高温，烧烤、做蛋糕、烤面包都能使用。刷头是食品级硅胶材质，安全环保，可以直接接触食品，柔软不掉毛。加大口径的瓶子，无需漏斗的辅助就能往里灌油。使用时拧开盖子就意味着拿下了刷子，十分方便。

再推荐一个COGIT吸油棉，它是一种纳米级的超吸收材料，1克吸油纤维可以吸收70毫升的油，一袋子20克就意味着能够吸收1400毫升的废油。使用时撕下一小块，直接放进冷却到50℃以下的油锅里或者烤盘上，就能把油渍吸收干净，方便清洗。

括薄切的谷饲上脑片、草饲眼肉片、和牛M米龙、白猪梅花肉、牛舌等10种猪牛羊的不同部位肉，一次可以享受多种口感，大大满足口腹之欲。



美菱家用
电烧烤炉



苏泊尔照烤炉

本版图片除署名外
均来自采访对象