自動炒菜機器人





六年級　梁子朗

你知道嗎？在機器人大行其道的時代，自動炒菜機毫無疑問地成為了當中的「代表人物」。它的外形美觀亮麗、設計新穎，能夠幫助人們做菜。

正所謂「民以食為天」，平常我們吃飯前，總要到廚房做菜，但現在只要把食材放進自動炒菜機裏，並輕輕一按，便能輕而易舉地做出美味可口的菜餚了！

其實，自動炒菜機可區分為兩種--商用的和家用的。商用的由於體積較大，因此能夠預備多人份量；而家用的雖然份量較少，但它佔用的空間也相對較小。

原來，自動炒菜機的構造大多都是「滾筒式」（即機身滾筒），原理是透過機身內的滾筒不斷轉動，並進行加熱，使滾筒裏的食物都能全面熟透。自動炒菜機會精確無誤地把溫度鎖定在一百八十度至二百度之間，因為這個溫度是油的發煙點，只要把溫度控制在這個範圍內，油就不會釋出對人體有害的油煙。

這位「小廚神」內已預設多不勝數的食譜，他更可說是多功能合一，其功能包括煎、炒、煮、炸、燜、燉、蒸……真是包羅萬象，既實用又方便呢！

除了在家裏的應用，自動炒菜機還引入至<u>香港</u>的餐廳，解決了人手不足、減少經營成本等問題。除此之外自動炒菜機同時也大大提高了餐廳的出餐效率和食物品質穩定度。

凡事都會有正反兩面，自動炒菜機的最大缺點就是缺乏「鑊氣」的傳統風味，因為機器翻炒與開放式明火的速度相比，是明顯慢得多了。另外一個缺點就是預備材料的工序無法簡化，儘管它取代了「煮」的過程，但事前的準備功夫，如：洗菜、剝皮、醃制等工序依然是要人手完成的。以上的兩點就是自動炒菜機美中不足的地方了

自動炒菜機並非要取代傳統烹飪的樂趣和過程，而是專門針對一些追求高效率、健康、便利的人士而設。它成功把繁複的烹飪過程標準化和自動化，不但成功改善人們的生活品質，還對社會作出貢獻。



