

教你迅速打造敞亮的厨房

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/02/19 21:22

谁不希望自己的厨房清爽又敞亮?一个舒适的厨房环境对于家人的健康起着至关重要的作用。如何设计一个漂亮实用的快乐厨房,下边就教你几招!

1、收放自如,释放操作空间

备餐间对很多人来说,还是过于奢侈。所以足够的"桌面"就显得格外重要,起码能容纳一个切菜板、两盘煮好的菜和一些待用材料的空间。否则,就会给人转不过来的感觉。可以考虑在设计上加上收缩功能的工作板,要用的时候拉出来,用完了就马上退回去。

2、"黄金三角",设计基本功课

"黄金三角",就是说你的炉灶、水池和冰柜要成三角形。三角形里的空间就是你站立的位置。那样,你就不需要来回地跑,只要一转身就能拿到需要处理的材料。这对于面积大的厨房尤为重要。

3、藏起来吧,除了那瓶花

厨房不光要有足够的收藏空间,还要有足够的工作空间。有些人喜欢把面包、零嘴、酒油糖盐,统统放在工作台面上,其实工作台面是不适合放很多杂物的。不仅凌乱,而且由于厨房油烟,很快就显脏了。除了一瓶花什么,一切零散的东西,都应该放进相应的收藏空间。

4、收藏空间,从门后解放

收藏空间主要有两种,壁橱式和抽屉式。壁橱式就是打开一道门,门后是收藏空间,通常我们得爬高钻低地把东西往里塞。抽屉式其实是把收藏空间从门后解放出来,不劳你低头弯身,需要的物件就直接出现在你面前。但是挑选的时候,还要特别留心辊轴的材质。理想的材质能承受合理的重量,并且不会让部分空间留在你看不见的地方。

5、空间特定性,不必太清晰

抽屉里面的间隔有很多种。瓶有瓶的位置,碗有碗的位置,这当然可爱整齐,不过要记得我们的需要和用具是经常更新的,空间的特定性越高,将来能继续使用的机会就会越低。

6、不锈钢厨房,打造厨艺高手

不锈钢材的厨房是几年前开始从国外流行的。据说因为厨艺高手们不再满足于家用设备的功

能,而改用专业设备。而专业设备,重点当然不在花巧,而在实用。不锈钢持久耐用,便于清洁,耐热防潮,可以很方便的营造没接缝的工作环境。从厨房工作台面到水池,一气呵成,绝没有漏水藏污等问题,所以是为上选。今天拥有一个不锈钢的厨房,就等于告诉访客们,我是一个认真的厨师。时髦又不落俗套。

7、专项清洁液,你用过没有?

如果水质比较硬,一滴水在不锈钢的工作台上干了,就会留下一个明显的水痕。看来不锈钢 也有它的短处。所以每次使用完之后,必须把工作台面擦干。在一些超市里有不锈钢专用的清洁液, 用了之后,不锈钢面会更为明亮照人。