

还原古法熬煮过程, 15分钟快速制作各种豆浆

全球第一台IH豆浆机亮相上海家博会

3月19日,素有“中国家电行业发展风向标”之称的2012中国家电博览会在上海开幕。在生活家电展区,全球第一台IH豆浆机在这里揭开神秘面纱。IH豆浆机彻底改变了豆浆机的熬煮方式,完美再现了豆浆古法熬煮的过程。IH技术让新款豆浆机拥有了超大火力,它不仅将制作豆浆的时间缩短到15分钟,还能制作更多还原五谷食材原有香甜味道的粥、汤、米糊等等。

世界上的小家电有成千上万种,但豆浆机是为数极少的由中国人发明,完全拥有中国知识产权的小家电,而且,豆浆饮食文化在华人中影响深远。由发明一个产品到做大一个产业,九阳成就了中国小家电行业的“国粹”品牌。此次,在家博会上亮相的全球第一台IH豆浆机,是九阳2013年即将推向市场的革命性产品。

“豆浆机要想做好一杯好豆浆,核心技术在熬煮和研磨。”九阳股份有限公司新闻发言人顾东君说,回顾九阳豆浆机在中国发展的19年历史,每一次重大的创新目的都是让豆浆磨得更细,煮的更香,让豆浆的营养更适合人体吸收。尤其在熬煮技术上,从最初的底盘加热到加热管加热,再到环绕立体加热,直到现在的IH电磁加热,九阳每一次升级豆浆的熬煮技术都在实验设备上投入了巨资,才使得先进的IH电磁加热技术能够运用于豆浆机。采用IH电磁

加热技术的豆浆机磨出来的豆浆和传统豆浆机相比,豆渣更少,大豆等食材的营养物质都得到充分释放,口感更加香甜。

在研磨技术上,新款豆浆机把“超微精磨”升级到“超微静磨”,各种食材在豆浆机杯体内五谷精磨系统中的小空间强聚流,超强粉碎食材,同时,又在大扰流空间降低噪音。

这台首次在国内亮相的IH豆浆机不仅制作豆浆更加香甜,因为超强的研磨和革命性的熬煮技术,也让它变得更加多能。它在制作粥、米糊、米浆时都会将食材的天然香甜味道熬煮进去,因为食材在整个豆浆机中的加热面积更大,这就还原了古法煮粥熬粥的传统。

除了研磨和熬煮技术外,要把豆浆机技术做到极致需要能够智能化的控制豆浆机打碎大豆时的温度,因为大豆在不同温度下打碎,释放的营养是不同的,这就需要精确控温技术,这项国家

专利也应用在新款的豆浆机上了。

IH豆浆机另外一个革命性的特点是,整个豆浆机杯体内部完全无绳无电线,这就是IH加热方式带来的颠覆性的改变,能量无线传输,这也使得豆浆机全身水洗,也不用担心任何的安全问题。

此外,新款豆浆机“智能营养芯”,具备海拔自适应技术,它能感知到不同地区的海拔温度,智能化的调整加热和熬煮的时间;同时不同电压环境下,新款豆浆机也能自动适应,防止电压不稳对豆浆机使用带来的损害。

据笔者了解,2012年度,九阳豆浆机以68.14%的零售额居行业第一,美的仅获得20.3%的份额,苏泊尔为7.2%。在全国销售TOP单品中,前10位均为九阳,竞争优势明显。豆浆机是淘宝B2C连续四年销量最高的厨房小家电。全球第一款IH豆浆机的推出,更是加强了九阳在豆浆机领域的竞争力。



时尚健康

IH技术掀起第三次厨房革命

3月19日在上海举行的2013年中国家电博览会上,笔者看到,2013年,小家电企业纷纷锁定在IH技术上进行科技创新,九阳已经将IH创新科技全方位应用于厨房家电系列产品。IH技术的广泛应用将把中国厨房带入无火电磁烹饪的新时代,这将是厨房的第三次革命。

和其它品牌松散的展示自己的IH技术产品不同,九阳在此次家博会上推出了一个系列的IH产品,这就是“食尚+”系列。这一组产品包含:彻底改变豆浆机熬煮技术的全球第一台IH豆浆机、中国首创的IH电磁压力煲,完全自主知识产权的IH电饭煲,以及全球第一台采用IH技术的智能烹饪灶。这一组产品技术创新之大,在整个家博会上分外抢眼。而且,将IH创新的技术用于一整套

产品,并进行主题化设计一起推向市场,在中国尚属首例。

采用IH技术的豆浆机,拥有超大火力,不仅把制作豆浆的时间缩短到15分钟,还能制作更多还原五谷食材原有香甜味道的粥、汤、米糊等。IH豆浆机另外一个革命性的特点是,整个豆浆机杯体内部完全无绳无电线,这就是IH加热方式带来的颠覆性的改变,能量无线传输,这也使得豆浆机全身水洗,也不用担心任何的安全问题。

九阳也是第一个把IH技术引入到电压力煲领域的,开创了中国第一台IH电磁加热电压力煲。这款IH电压力煲,让内胆自身发热,突破以往发热管加热方式,加热面积增大了81%,食物更容易煮透入味。



IH电磁加热技术的电饭煲,直接对金属内胆进行加热,省去了加热盘的热量传导过程,加热速度更快,更均匀,米饭受热一气呵成,重现了柴火饭的好味道。

采用IH技术的智能烹饪灶,除了更节能、更安全外,在菜肴烹制方面,由于磁力线分布较平均,配合三维立体加热,食材受热更好。

舌尖故事

春鲜美味茼蒿菜

昨天去婆婆家,餐桌上有一盘青翠碧绿的炒茼蒿菜让我眼前一亮,那种久违的鲜香又在唇齿间四溢,让我留恋回味。

茼蒿,又名蓬蒿,在我们家乡叫“菊花菜”,它生长于乡间的田埂地头、丘壑斜坡中,幼苗或嫩茎叶是一种常见野菜佳蔬,有特殊香味和独特的食用、药用价值,故有“天然保健品”、“植物营养素”之美称。

茼蒿是春天最先生长出来的一种野菜。每年春暖花开时,是茼蒿长势喜人的季节,在老人们眼中,蒿菜命贱,不论土地贫瘠与肥沃,只要一尺泥土,它就能高兴地生根发芽。一阵春风一场春雨后,家乡田间地头便冒出了盈盈绿意,植根于芬芳土壤中的茼蒿,也不失时机,幽幽的香味,散发在春天的清新气息中,深深地吸上一口,

清爽而透人肺腑。

小时候,每到初春时节,母亲总会带着我去田野里采茼蒿,我拿一把小镰刀,母亲提一个小竹筐。乡下茼蒿多的是,菜地里、丘沟旁、小溪边到处都有,那些油绿发亮的长着菊花似的叶子,一簇簇的在乡野中随风摇曳,好像正等着我们去寻觅将它们带回家,不用多长时间,篮子里就是满满的茼蒿菜了。

“三月三,茼蒿下米汤,”茼蒿有一股浓烈的中药味,它的根、茎、叶、花都可作药用治病,有清血、养心、降压、润肺、清痰的功效。听母亲说,茼蒿还有一个诗意的名字:“杜甫菜”。相传杜甫一生流离颠沛,在四川夔州时,眼花耳聋,肺病相侵,当地人做了一种用茼蒿、腊肉、糯米粉等制成的菜给病重杜甫食用,杜甫食后不久病愈,赞不绝口,人们为纪念这位伟大诗人便取名“杜甫菜”。

茼蒿既是良药,也是佳蔬。食用方法多种多样,炒食、凉拌、盐渍或做汤皆可,鲜香柔嫩。炒食,最适宜与各

种肉类烹煮,吃到嘴中,味道鲜美;凉拌,加上辣椒、韭菜等作料,辛香清脆,甘酸爽口;煮汤,加上两块豆腐,是我很喜欢的一道菜,清香浓,色彩淡雅,充满着春天温馨自然的气息。

新鲜的茼蒿如果一时吃不了,那也没关系,把它放到太阳下晒干成干菜,在要吃之前放在水中泡一泡,待到干菜吸足了水分再下锅,那味道和新鲜的毫无差别,特别是冬日少绿色蔬菜期间,倘若餐桌上能出现一盘炒茼蒿菜,那无疑是最受欢迎的。

茼蒿因其生在乡野,不用施肥,不用喷洒农药,无污染,且营养价值高,又有医疗作用,成为天然的绿色食品,越来越受到人们的青睐。刘墉在散文里写道:“茼蒿既可蔬,又可赏,又有乡情浓郁之味,田园的依稀印记,一举而数得。”在春光明媚的阳春三月里,享受着这原生态的幸福吧。

(钟芳)

美食巧主妇

巧选好柠檬: 表皮黄、手感重、气味香

柠檬,又称柠果、洋柠檬、益母果等。柠檬富含维生素C,长期食用可以起到美白的效果。

它还具有杀菌消毒、提神醒脑、明目润喉、稳定情绪、帮助记忆、健脾消食、防治心脑血管疾病等多重养生食疗功效。如何挑选好的柠檬?

“看表皮,看手感,闻气味”这是挑选柠檬的“秘诀”。一要“看表皮”——表皮紧绷绷,很亮丽为好。优质柠檬看起来个头中等,果形椭圆,两端均突起而稍尖,似橄榄球状。成熟的皮色鲜黄,而蒂的下方呈绿色的柠檬很新鲜,且皮绿的柠檬一般没有被洒过保鲜剂,所以绿的比黄的保存时间更长些。但人们选柠檬时比较“中意”挑选黄色的,以为黄色好看又好吃。其实,挑选黄色的柠檬最好尽快吃,否则还是选绿的为好。二要“看手感”——选手感重,表皮光滑且薄的为好,分量够重说明果汁含量丰富。

刚种植不久的柠檬树结的果坚硬又粗糙,果实本身有很多白色的部分,果肉很少。三要“闻气味”——优质成熟的柠檬会散发出浓郁的芳香气。

买回家的柠檬如何保存呢?切开后一次吃不完的柠檬,可切片放在蜂蜜、冰糖或白糖中腌渍,日后用来泡水喝。不过要保证不要带水,否则有可能会烂掉。

每周食谱

歌乐山辣仔鸡

原料:

带骨鸡大腿、干辣椒、熟白芝麻、姜丝、蒜片、葱段、盐、料酒、葱姜汁、鸡精、干生粉、糖花椒、红油、香油、花椒油、植物油、酱油少许、香菜叶、熟去皮花生仁。

做法:

1.干辣椒用剪刀剪成一分二的干辣椒段;带骨鸡大腿洗净后,剁成拇指大小的鸡肉丁。2.鸡肉丁放入盛器内,加入料酒、葱姜汁、盐、白糖少许、酱油少许、鸡精、干生粉,搅拌均匀,腌渍30分钟左右。3.铁锅烧热,加入植物油,当油温升高至六成时,改用中小火,然后将鸡肉丁逐块投入油锅中炸,炸至鸡肉外皮干焦,呈棕红色时捞出沥油。4.锅内留底油,撒入花椒,稍微煸炒一下,花椒味道出来后,放入蒜片、葱丝,煸炒出香味,再下干辣椒段煸炒,待辣椒段变色时,适当淋入花椒油和红油,然后投入鸡肉丁一起翻炒,再下熟去皮花生仁一起翻炒,接着淋入香油,撒上熟白芝麻,出锅装盘,撒入择洗干净的香菜叶即成。

