



烹飪達人：身體不沾氣味



圖1之1 - 昇鋒國際董事梁湘東（右）日前會見傳媒，介紹旗下品牌寶康達新推.....



【明報專訊】為了顯示旋風無味抽油煙機的效果，昇鋒國際日前舉行傳媒導賞日時，請來本身經營凍肉生意、曾為Big Big Channel等多家機構示範廚藝的劉志豪（Howard Lau）撐場。劉志豪表示，先後3次試用寶康達的旋風無味抽油煙機，是他所見過的家用抽油煙機當中效果最好。他本人亦有訂購，正等候昇鋒派人上門安裝。

稱效果勝普通家用抽油煙機

劉志豪因為曾被邀請在不同的場地示範廚藝，所以體驗過多款家用抽油煙機的效果。他覺得以煎牛扒來說，因為需要將生鐵鑊加熱1分鐘之後，才放上牛扒。這時生鐵鑊的溫度已超過400度，一放上本身含有脂肪的牛扒之後，即會產生相當多的油煙，很多家用抽油煙機都應付不了。

劉志豪表示，以往使用其他家用抽油煙機的經驗是，煎完牛扒之後，全身都會沾滿氣味。他試過煎完牛扒之後，只脫下圍裙和洗手，沒有洗澡和更衣，就趕赴女朋友的約會，結果被投訴一身牛扒味。但使用旋風無味抽油煙機的體驗卻很不同，他只覺得手掌有氣味，身體及手臂都不覺得有氣味。

示範辣椒爆炒豬肉 一呎距離無辣椒味

劉志豪當日示範以辣椒爆炒豬肉時，記者曾經行近至離爐具僅一呎，也聞不到辣椒味；行近至半呎，也只是隱約感到有些刺激的氣味。

昇鋒國際在宣傳旋風無味抽油煙機時，引用了國立台灣科技大學的測試數據，聲稱與傳統抽油煙機相比，前者可以令煮食者吸入的油煙濃度減低超過99.99%。有關測試曾被英國職業環境衛生學會（BOHS）引用，刊登在2013年的《職業環境衛生年鑑》內，應該是可信和嚴謹的。不過，有關測試距離現在已有一段時間，不能排除傳統抽油煙機的效能亦會改進；因此，最好應重新進行測試，數據才更有說服力。

明報記者

[薛偉傑 行銷攻略]