

廚房與餐廳的間隔牆，終於不見了。

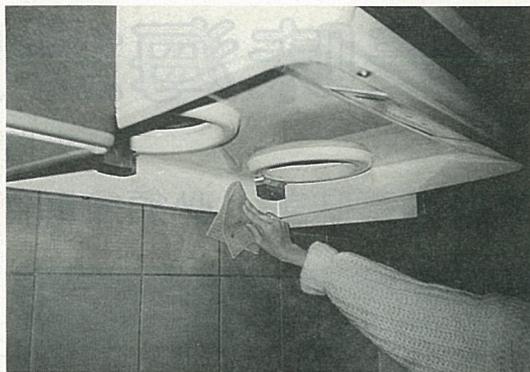
築業者習慣把爐台設在窗口下，抽油煙機順理成章架在窗框上，不到1星期，窗台、窗框、紗窗全都污染一層油污，不易清洗。經年累月成為髒亂死角。

何況，爐台設在窗口下，風一吹，瓦斯熄滅，尤其燉煮時往往人不在廚房，意外就由此發生。不開窗，窗戶形同虛設，失去其通風採光的功能，更為荒謬。

廚具家具化

近6年來，西德、義大利廚具紛紛上市，一體成型各種現代合成材料組成的廚具，除了美觀易於維護，且兼具防火，耐熱，耐摩擦，耐酸、鹼，防水，抗藥品性等優異性能。牆面與地面材料多為磁磚或大理石，容易擦淨。工作台面配合工作流程與動線，作整體規畫十分理想。

歐洲地理條件與本省相近，地小人稠，如何在有限空間發揮最大效益為設計廚房前提，因此，配合各種現代家電諸如烤箱、微波爐、洗碗機，充分利用牆面作上、下物品收藏櫃，分類收藏，易於維護。



現代化廚房要養成隨手擦拭的習慣。

拆除廚房與餐廳的間隔牆，可節省空間，使廚房與餐廳兩者皆顯得寬敞，家人用膳前後，容易協助送菜及收拾碗盤工作，主婦亦能在準備菜餚時與家人交談，提高工作意願與效率，塑造出溫馨愉快的飲食與工作環境，家人自然不喜歡外食。

合理定位規畫

擁有現代化廚房，更需要養成隨手擦拭維護的習慣，二塊抹布在手邊，隨用隨擦，熄火後爐台面、抽油煙機、爐台前牆面，順手擦拭。地板以地板清潔劑加熱水，以海棉拖把擦拭乾淨，不須用水沖洗刷淨，始能十年如一日，永保一新。過年時，不用請人特別清理，省時又省錢。

廚房空間小，廚具成本較低，善用收藏櫃，作合理定位規畫收藏，用來得心應手。

廚房新幫手 蒸氣烤爐

增加廚房裡的彈性是美國餐廳最新的觀念。製造商也配合而提供愈來愈多的多用途設備，讓經營者可以藉此降低設備的投資成本，同時更有效的利用廚房的空間。蒸氣烤爐就是其中一項新設備，它是集合蒸氣爐（蒸籠）及烤箱於一體的兩用設備。

蒸氣烤爐最大的好處是在烘烤表面易乾的食品，加入適量的水蒸氣，可以防止脫水，例如牛肉、雞肉在高水氣的條件下烘烤，將會減少收縮率，且提供良好的香氣，如果需焦脆的表面，則可在烘烤的末期，關上蒸氣，以乾熱來完成烘烤。（取材自食品市場資訊）