

厨具材質如何保養

輔仁大學學生科系黃韶顏

陶瓷及玻璃製用具，表面光滑，易清理。
(阿郎攝)

外鍍鐵氟龍的不沾鍋，用木鏟翻拌。



物製備與烹調過程中，我們常需要許多用具的協助，方可作

好切割、洗滌、烹調及供應，在這一系列過程中，對於不同材質的厨具，其優缺點，及保養時應注意那些事項呢，現

介紹如下。

鋁製：鍋、盤、混合碗、量杯、量匙、水壺。

重量輕，熱傳導較快速且平均，外表明亮，價格低，較易清理且合於衛生是其優點。

鋁的金屬質地較軟，易呈凹凸狀。與鹼接觸時，易因氧及空氣存在而氧化受損。鋁也不能烹煮酸性食物，易腐蝕鍋壁。若煮器有白灰色凸起即鋁鎂產生，最好不用。清洗鋁製容器時，用較柔軟的刷子刷，以去污垢，避免使用強鹼。最好不要掉落或碰傷。

陶瓷及玻璃製：烤焙用具、混合碗、液體量杯。

玻璃表面光滑，外形佳，易於清理，價格低。但是重，易破碎。材質不佳者，在接觸冷熱水的瞬間會破碎。

清洗先浸泡清潔液，再以柔軟刷子來清洗。

銅製：供應匙、供應盤。

銅的熱傳導性能十分好，經保養擦拭後，外表十分光亮。其缺點是質柔軟，易於有凹痕。需經過擦拭，方有明亮的外形。

銅避免直接接觸食物。為保持外形亮麗，應用專門的銅器清潔劑來擦拭。

鐵製：煎鍋、炸鍋、爐火旁的架子。

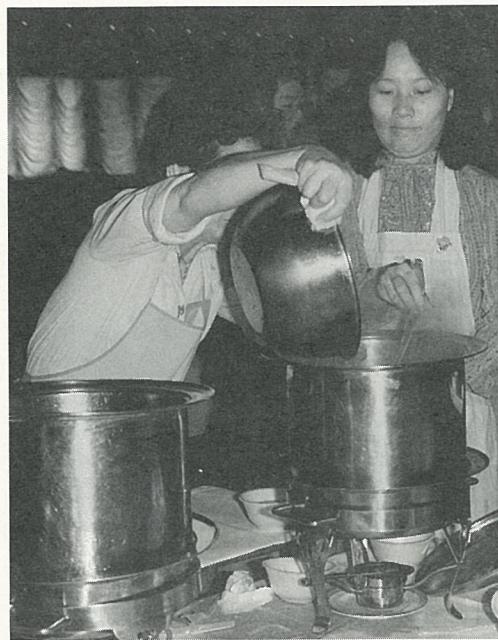
鐵的熱傳導十分平均。材質硬、重，不具毒性。但易生鏽。可用清潔液洗淨，再完全地沖洗乾淨。並以乾布擦乾以免生鏽，亦可拭擦少許動物油。

鐵製外鍍琺瑯：彩色鍋、塘瓷盤。

外形明亮且有好的色彩，可抗拒強酸。不過琺瑯易因餐具掉落碰傷脫落，

（八）烹飪器具之選購與使用

六、廚工用具對策



不鏽鋼鍋外型明亮，耐用。(阿郎攝)

此時裂縫易遇濕氣而生鏽。

用溫和的肥皂水洗後，予以沖洗，避免琺瑯脫落。若有生鏽現象，易藏污垢，最好不要用。

鐵製外鍍錫：鍋、盤、湯匙、混合碗。

價格低，不具毒性，外表明亮，耐用且熱傳導性好。

重，若有掉落碰撞外面錫會脫落，導致鐵生鏽，是其缺點。

用鍋具清潔劑來清洗。完全沖洗乾淨，避免擦傷。

鐵製外鍍鋅：工作桌、水槽。

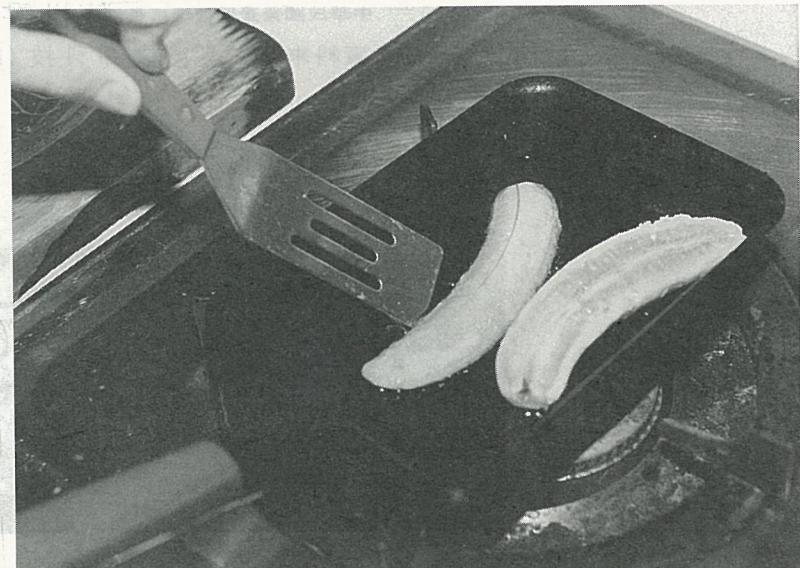
價錢低，較穩重。

但鋅具毒性，易於脫落，使鐵器生鏽。

可用肥皂水清洗，鍍鋅容器不裝酸性食物。

不鏽鋼：工作桌、水槽、鍋、盤、碗。

外形明亮，耐用，不具毒性，不會生鏽且較穩重。



鐵製煎鍋熱傳導十分平均，材質硬且重。
(阿郎攝)

價錢高，經火燒熱後，外形易焦黑，降低了熱的傳導性。

用不鏽鋼專用的清潔劑，以柔軟的海綿來刷洗，避免用硬的鋼刷來刷，會使外形有刮痕。

塑膠製或硬質橡膠：砧板、混合碗、橡皮刮刀、盤、用具的手把。

具色彩，且表面光潔，價格便宜。由於良好材質才可耐熱，一般僅用來盛裝冰涼的食物，不可用來直接加熱。

以熱肥皂水清洗，再以清水沖洗乾淨。

木製：砧板、用具把手、供應盤。

價格低，但易吸食物的汁液，而變成細菌滋長的場所，較不衛生。可用熱肥皂水洗淨，再以清水沖洗，並予以晾乾。

不鏽鋼或鐵製外鍍鐵氟龍：平鍋、炒鍋、煎鍋。

不沾鍋，使用油量少。使用的拌炒用具不當時，易使鐵氟龍脫落。價格高是其缺點之一。

用木鏟來翻拌，避免用尖銳或金屬器以免刮傷鍋面。清洗時，僅用少量肥皂水以海綿來清洗，再以水沖洗，避免使用鋼絲或菜瓜布，以免刮傷。