

電 冰 箱 的 知 識

李黃芝敏

清理保養

選購的知識

購買冰箱實在不在乎型式，要緊的是堅固耐用，經濟省電。其實，花式愈多的，價格也愈貴，同時機械失靈的機會也愈多。

冰箱除了絕體防止熱的傳導外，冰箱門上的橡皮圈或毛毡邊也是很重要的，這部分應够厚而且密接，那麼冷氣不容易洩出。

電冰箱金屬外殼上的磁磁，要平而均勻，沒有裂紋，那麼日久不會脫落。

冰箱頂部最好是平的，可以臨時放置物件。

冰箱內部應設有接縫而且邊角都應是圓的，這樣容易保持清潔而且不容易破損。

冰箱隔架最好是不銹鋼做的活動架子，可以取出來清洗。隔層間的距離最好選那種能自由調整的，那麼可以因為存放體積的關係，而能調整空間距離，是非常方便的。

蔬菜箱或抽屜上面最好選有玻璃蓋着的，這樣可以防止蔬菜中水份的蒸發，保持蔬菜新鮮。

冷凍部份最好有小門隔開，使冷氣不致因為常開冰箱門而易散失。

冰箱門上能附有放蛋類、果子汁、汽水及乳油格等當然最好。冰箱內的電燈是必需的。至於不是自動化的冰箱不是必要的，因為機器花樣愈多，愈精細，不靈或壞的機會也愈多，不但修理費用高，而且價格也會高出很多。

現在臺灣工業進步，已能自製冰箱，我以為不必購買外國貨，因為國貨價格合算，而且修理或配零件都要方便多了。

大小的決定

決定冰箱大小的標準，要看家中人數多少，家中朋友宴會次數，市場購買情形，以及生活習慣而定的。

普通兩口之家，一天三餐都在家吃的，至少要有六立方英尺容積的冰箱，每再增加兩個人，冰箱容積應再增加一立方英尺的體積。例如六口之家，最少要八立方英尺，而十口之家，要十立方英尺容積的冰箱才够使用。

溫度的標準

冰箱內的溫度不必太冷，只要够冷就行了。除冷凍櫃部分以外，冷度不在華氏四十度以下，用時任何一部分也不在華氏五十度以上。

檢查的辦法，是把溫度表放在冰箱中冷一小時，如果冰箱溫度不在四十至五十度中間，就應調節冰箱的溫度，使到達這個標準。

是否漏氣

檢查冰箱是不是嚴密的方法，是用兩張新聞紙夾在門中間，如果這兩張紙在門關好後，很容易的被抽出來，那麼這門就不够緊密。它的毛病可能是橡皮圈或鉸鏈，應該加以糾正。

安放的位置

冰箱當然放在廚房裏最好，因為取用食物方便，不過我們廚房炒菜的習慣，油煙非常重，實在不太相宜。為了方便，且不必常常洗擦起見，冰箱應放在離廚房比較近，但離開爐灶且沒有陽光照射的地方。

冰箱要放得平穩，不能傾斜，冰箱後面與牆中間的距離最少要有十二至十五公分。冰箱頂上應有二十至三十公分的空間，這樣熱氣才容易散發。

電力消費多少

這當然看冰箱大小和使用情形而定。普通六立方英尺容積的冰箱，每月用電約三十度，也就是三十元的樣子。

每開一次冰箱，熱氣進入，冷氣逃出一度，都會使冰箱內的溫度增高，所以為了節省電費，要避免不必要的開關冰箱，同時動作要快。

冰箱化冰以後，第一步是將所有的食物全部取出，再取出水盤，玻璃板及鋼架等。

冰箱內部用軟布或海棉蘸洗兩次後，用乾布擦乾。洗一次，然後再用清水洗拭兩次後，用乾布擦乾。

然後再用軟布蘸肥皂水或清潔劑，把門上的橡皮圈洗乾淨，用清水洗一次，拭乾，這樣就行了。

至於冰箱中的鋼架、水盤、抽屜、玻璃杯等，都先用溫肥皂水洗，然後用清水，全部擦乾後再放入冰箱內。

注意洗零件時，如水池底比較粗糙，下面應用軟布或橡皮墊在下面，免得洗時將磁磁或塑膠部分刮出痕跡，日久以後就難看了。

各種食物冷藏法

鮮牛乳應放在冰箱最冷的部分。魚肉雞鴨放在冰箱內，應很鬆的蓋着，使空氣仍可流通，而且應盡快的在幾天內食用，否則要放在冰櫃部份。

切碎的肉類或肝等容易壞的食物，最好在一兩天內煮食，以免失去美味。

麵包放在冷而乾燥的地方，或用塑膠袋包好放在冰箱中。

蛋放置時小頭向下，可以使蛋黃保持在中間，最好放在原裝的盒子裏，以免水份蒸發。

蔬菜放在冰箱中，應加塑膠袋裝有花菜、高麗菜、胡蘿蔔、芹菜、葱、豌豆仁、青椒、菠菜等。

在冰箱中可不加袋者有蘋果、帶苞玉米、葡萄、桃子、番茄等。

可在室溫保存者有香蕉、柑橘、洋蔥、梨、金瓜、生薯、芋頭等。猪油、乳油及已經開罐的沙拉油，都應存冰箱中。

脫脂乳粉不可放在超過七十五度的室溫中，最好加蓋後放在冰箱中。