



野外烹飪

炊具

子母盒



套裝炊具 (cook set)



爐具

- 氣體爐
(瓦斯爐 / GAS爐)



固體爐(石蠟爐)



套裝酒精爐 Trangia



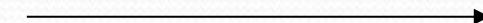
液體爐 (分體式)



罐裝氣體爐 (瓦斯爐)

- 主要構造

爐頭



開關掣

罐裝燃料



安裝氣罐步驟

- 不要靠近有火的地方。
- 將爐頭開關掣**關閉**。
- 以順時針方向將爐頭、接駁器 (如需要) 和罐裝燃料扭上。
- 如發覺有漏氣情況，須重新安裝。

燃點步驟

- 在擋風處進行。
- 先開著打火機或擦著火柴，然後將開關掣以反時針方向開著少許，使爐火點著。
- 不用時，以順時針方向將開關掣關閉。

拆除氣罐步驟

- 拆除前必須確保爐頭已經冷卻。
- 關閉開關掣。
- 將爐頭、接駁器 (如需要) 和罐裝燃料扭開。
- 如氣罐內仍有石油氣，可以留待下次使用。
- 拆除出來的空氣罐不應隨處拋棄，應放在垃圾內及遠離生火區或有火種的地方。

安全須知

- 使用前先檢查各配件是否完整。
- 燃點及使用氣爐時，須在空曠地方及遠離火種地方進行。如不能點燃，檢查是否各配件接駁不妥。
- 在野外使用時，尤其在燃點過程中，使用者必須在爐的上風位置，以免被突然冒出或受風影響而產生的火焰燒傷。
- 切勿在爐火燃燒期間移動爐具，如需移動，先將爐火弄熄後才進行。

保養及維修

- 經常保持爐頭清潔，勿讓食物渣滓或其他污垢淤塞氣孔。
- 如有任何部份損壞，則須送往代理商店修理。

烹飪技巧

- 準備

- 一些較難洗濯的食物，最好在家中已洗淨、弄乾，盛放於容器中待用。
- 留意食物切割的大小及厚度，以便烹煮。
- 一些脫水食物如冬菇、紫菜等烹飪前先用水浸軟。

烹煮

- 分先後次序，不可一次過放入炊具中。
- 蔬菜不宜煮太久。
- 湯的調味要快煮好時才加入。
- 於蒸、煎、炒、煮、焗、炸等烹調方法中，蒸、炒、焗及炸等或需時長；或不易清潔；或需火力大，所以不宜採用。通常採用煎、煮及煲等方法，比較省時間、方便。
- 煎食物時要留意：
- 炊具不要燒得過熱，加油時炊具內不可有水份，否則滾油會濺出；另外，將食物放入炊具時亦要小心，以免被油灼傷。

烹煮

- 煮飯：

- 先將水(份量是2杯水配1杯米)煲滾，收細火，再加入已清洗好的米放入；
- 蓋上蓋，用大火煮至再滾，不時用筷子或叉攪動，以免黏底；(小心攪動時炊具會傾倒)
- 將火收至最細(亦需不時攪動)；
- 約再過5分鐘，米水剛好蓋過米粒，將近收乾，而米粒差不多全熟時便可熄火；
- 蓋實飯蓋，焗約3分鐘便成。

收拾

- 將所有的炊具清潔，抹乾水後才收起。
- 所有垃圾及食物殘渣用膠袋密封並帶走，放於近車路的垃圾桶以便運走。