

厨房中的钼

钼是完美的扇贝烧烤的关键？
316不锈钢炊具为专业和业余厨师提供了无与伦比的功能性，用这种不锈钢制成的锅碗瓢盆和其他炊具既耐腐蚀又耐高温。几十年来，钼帮助炊具发挥最佳性能表现，即使在工业厨房中亦如此。

何谓一顿美餐？人们通常会想到高质量的配料。但准备和烹饪食物的材料也很重要。就像某些油在高温下的表现优于其他油，某些材料也是如此。不锈钢表现出色，即使反复加热也不会受到影响。耐热能力开启了烹饪的多种可能性：不锈钢炊具可以在250℃温度下进行煎炸烧烤等各种烹饪操作。

冶金学遇见食品科学

品尝美味的烤肉或煎豆腐是一种享受——但这并非轻而易举。结实的铸铁锅以传热均匀著称，用它可以做出可口的脆皮。但铸铁孔隙多，为了使其不粘并完美地烧烤，铸铁锅必须涂油养锅，油脂在多孔表面上形成聚合物保护层。如果清洁得当，保护层不会被破坏，但它会在烤箱的高温下发生损坏。养锅是铸铁锅吸引力的一部分，但它极大地限制了可烹饪的食物种类和烹调温度。铸铁对于某些人来说也太重，并且容易生锈。搪瓷铸铁炊具不会生锈，但它的涂层比较脆弱，容易碎裂。

➤ 名为“美拉德反应”的化学现象，使食物从粉红色变成棕褐色，且变得酥脆



不粘锅等炊具表面涂覆聚合物，可以防止鸡蛋或鱼等精细食物粘锅，但也妨碍了美味酥脆外皮的形成。涂层的脆弱也限制了锅的使用寿命。过去有些不粘涂层若加热过度还会产生健康危害。如今主要制造商已逐步淘汰有害成分，涂层若正常使用则被认为是安全的。

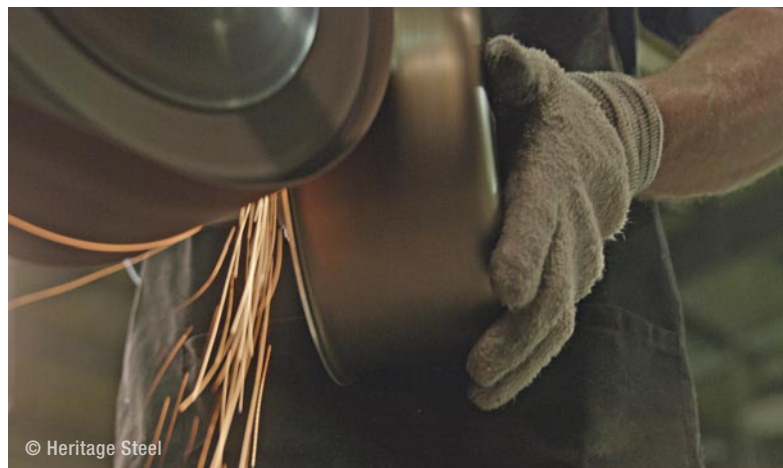
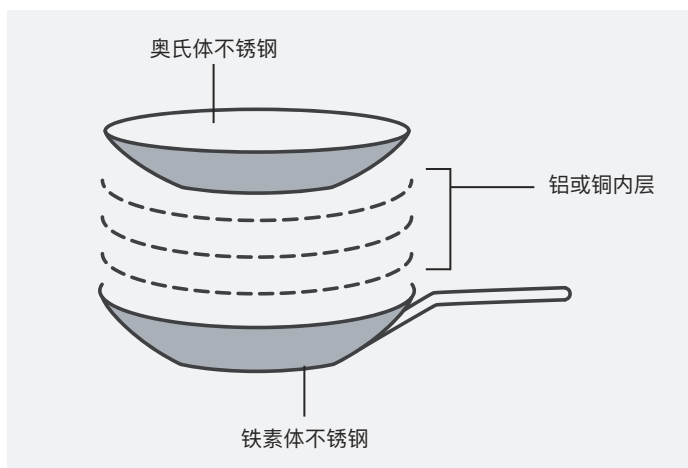
铝和铜是很受欢迎的炊具材料，因为它们是优良的导热体。然而，这些材料是有反应活性的，用于烹调高酸性或碱性食物会损害菜肴的质量。最糟糕的是烹调西红柿等酸性食物时，这类炊具会产生轻微的金属味道。

不锈钢炊具无需涂层或养护即可完美地烹调出色泽诱人的食物。许多厨师还希望烹制出粘在不锈钢锅底、风味十足的食物焦糖化层。刮下来之后，是制作酱汁和汤汁的绝佳底料。某些316不锈钢制成的炊具比其他材料的炊具需要更少的油脂或肉汤，这样可以保留食物的原始风味并保持其营养成分。一家意大利制造商开发了一种称为 URA（超耐受应用）的技术，使不锈钢锅在没有任何涂层的情况下，具有更好的不粘特性。

316这类奥氏体不锈钢有许多优点，但它们不是最好的导热体。如果仅使用这一材料制作炊具，热量将直接集中在炉子的上方，而不是均匀地分布在锅的底部。这会导致火焰上方出现热点，如果不注意不搅拌，食物很容易烧糊。因此，高质量的锅具也包含铝或铜的内层，以提高导热性。或者整个炊具由多层金属构成，或者底部是一个不锈钢夹着一个高导电性金属的“三明治”圆盘。一些制造商使用铁素体不锈钢作为炊具的外层或底层。为什么？因为铁素体不锈钢是有磁性的，越来越流行的感应炉只能使用磁性材料——非磁性的奥氏体不锈钢炊具无法在这些炉子上加热。多层设计的锅具适用于任何炉子，不但受热非常均匀，而且具有不锈钢的所有优点。

当心细菌

不锈钢炊具是无孔隙的，可以防止微量的食物气味粘附在表面以及有害细菌的滋生。这种无孔隙的表面，也很容易清洁，无论是用手工还是洗碗机清洗。普通洗洁精、小苏打或醋通常就可以去除任何污渍。有一种方法可以让人们喜爱的锅具变得光亮：倒入一些小苏打和水，煮沸，然后用软刷子擦拭水蒸发后留下的薄膜。而在商用环境中，不锈钢炊具可以经受反复清洗，甚至可以使用食品业和酒店业所要求的强力清洁剂进行消毒。工业清洁过程会腐蚀和损坏其他材料的表面，



▶ 当不锈钢层将铝或铜等高导热金属夹在中间时，不锈钢锅具使用效果最佳。

▶ 同许多不锈钢产品一样，炊具也经过严格的打磨、抛光和精加工。

所以316不锈钢可为这些行业带来好处。不锈钢表面光滑、无反应活性，易清洁，受到食品供应链、商业厨房、食品和饮料加工厂以及家庭的青睐。

不同的材料各有所长，但总体而言，不锈钢提供了最广泛的多功能性和最低的维护需求，它几乎不发

生损坏。316或316Ti不锈钢制成的炊具由于添加了2%的钼，是目前最耐腐蚀的炊具之一。这种材料的炊具不仅降低了工业设备更换的成本，而且为家庭的厨师提供了一生的烹饪乐趣和代代相传的传家宝。
(Karlee Williston)

▶ 不锈钢炊具经久耐用且无反应活性

