

# 厨房抽屉里的秘密

功能齐全、设计精巧的厨房抽屉就像一个大的藏宝库，乍看上去平平常常，实际的功能却着实出乎我们意料。比如抽屉，你看它可宽可窄、可厚可薄，它不只将柜子的空间分层，不放过每一个可利用的地方，而且还可以零存整取，是收纳零碎物品的一把好手，大件家伙也不在话下。如此一来，每一个抽屉里都有一重天地，每一个拉手后都可能藏有更多的惊喜。如果你想提高厨艺，你在厨房的抽屉里能发现帮助你提高技艺的秘密武器；如果你对厨艺没有太大追求，只是爱上厨房的美丽，相信你也能爱上那个充满神奇和美妙创意的地方。

## 刀叉匙筷收放地

收纳刀叉匙筷的抽屉只需分门别类地设计好格槽就行了。但是这是个精细活，虽说与火不沾边，但是设计空格时要注意每样东西的尺寸不能太密，不然在急需时找不到东西；还不能太疏，开合之间碰撞的响声引发杂乱的感觉，会让人怀疑你的整理能力。最新式的武器库内部都设有固定的隔槽，拉开抽屉时整整齐齐的兵器历历在目，一定会有十八般武艺样样精通的豪迈感。

通常情况下，这个收放地是与配餐台相伴的，食品的加工当然少不了：如果餐桌在厨房内的话，配餐台下的收纳柜会及时准确地供人使用，而不会干扰到在

灶台边大战的人，所以一般来说领取和归还刀叉时，便捷而有效。

## 锅碗杯盘存放处

各种尺寸的蒸煮用锅一般存放在柜门里最下层的抽屉里，这层的空间一般尺寸留有富余，锅具可以叠落在一起也能单一排列，更完善的还有单放锅盖的架子，拉开抽屉时不用再听“锅碗瓢盆交响曲”了。

更加让人爱不释手的是放盘碗的抽屉。现在的设计真是无可挑剔，不仅有专门的辅助工具，防止盘子之间互相碰撞，更有支架上的凹槽让盘碗在叠放时保持缝隙，即使有水份也能自然风干。不仅如此，上面的盘子底碰不到下面的盘子内侧，更清洁卫生，抽屉中的各种辅助手段能将物品的损伤降到最低。

## 原材料储放地

一般情况下，宜将各种原料安放在大容量的抽屉中。有时为了让橱柜看上去不是过于细碎，也可以在柜门内设置几层抽屉。摆放顺序是怕潮湿、不能长时间存放的物品以及常用物品安放在离地面较高的地方，也就是面板下方；真空包装和干果干货放在最下方的大型抽屉里；如果你有超强承重能力的抽屉架，也可以设计在最下面的一层，放一些饮料和玻璃瓶装的酒水。

比较有趣的设计是在抽屉内设计了电源插头，小型的电器都可以拉出来就能用，生活是越来越不可思议了。

## 调味料摆放处

配料库里是原料的配用品，任

何主角的周围都应该有配角，所以配料库一般都是在主要原料的旁边出没。更多的时候，就放在灶台边作为预备役，随时等待着召唤，操作台的下方也多是它们最适宜的安身之所。

这里更多要做的是把外观相同的东西归类，外观相似的调味品、调味瓶，表面看琐碎得很，但有了称手的辅助工具就不同了。你可以将一个抽屉分为多个格，既能满足又零又碎没完没了的小瓶小袋，还可以利用里面的隔断更有效更细致地分类，最主要的是每件东西不会重叠，拉开抽屉一目了然。

即使这样你还觉得麻烦，干脆用颜色标签来区分，一打开抽屉看到五颜六色的小标签，心情也会好起来，做饭可能更增加了娱乐性。

## 后勤保障

后勤保障虽然没有特别的战斗能力，但保养各种器皿的工具还是收藏妥当为好。欲善其事先利其器的道理每个人都懂，清洁用具一般都与水源为伍，水盆边成了最好的地方，而一般水盆距灶台是不会太远的，所以打扫起战场来也会很迅速麻利。至于垃圾桶，当然应该放在制造垃圾的地方，择菜、清理餐后剩食都会在洗涤区附近，水盆下方的地柜内就是藏匿垃圾桶的好地方。

厨房里边角余料的空间不少，所以见缝插针的后勤原则，充分而有序地渗入每一个角落，清洁只变成了一道程序，而不会是大扫除。

(陈玲)

# 广告

# 广告

消毒柜抽查：

## 尚朋堂质量有问题

**本报综合消息** 广东省质量技术监督局日前通报消毒柜产品质量省级专项监督抽查结果。标称中山市正大电器有限公司产的食具消毒柜、标称佛山市顺德区新厨力电器实业有限公司产的“尚朋堂”消毒柜等产品上不合格名单。

本次抽查了广州、佛山、中山、顺德等4个地市(区)40家企业生产的消毒柜产品共40批次，依据GB17988-2008《食具消毒柜安全和卫生要求》和GB4706.1-2005《家用和类似用途电器的安全第一部分：通用要求》、经备案现行有效的企业标准及产品明示质量要求对消毒柜产品的标志和说明、对触及带电部件的防护、输入功率和电流、发热、工作温度下的泄漏电流和电气强

**家居曝光台**