实用厨房小物 让生活更轻松

厨房里的工作看似简单，实际上纷繁复杂，但若借助一些创意工具，那就轻松多啦。记者采访了一些家居达人，通过他们的推荐和记者的亲自实践体验，筛选了几款实用、创意、环保、便于收纳等功能齐全的厨房小物，不仅能够满足日常所需，还能让您在厨房里事半功倍。

硅胶保鲜膜(密封工具)

手持电动削皮器(削皮工具)

推荐小物 1
硅胶保鲜膜(密封工具)

1.硅胶材质，易拉伸，吸附性好，密封性强，与普通保鲜膜只能一次性使用相比，这款硅胶保鲜膜可以反复使用。

2.除了能够密封餐具保鲜食物，也可以微波加热，防止食物乱溅，还能直接包裹食材进行冷藏，除了这些保鲜膜具有的基本功能，这款硅胶保鲜膜还可以当碗垫、杯垫等使用，防滑性能好，实现一物多用。

3.这种保鲜膜一包内有三种规格，由于硅胶具有良好的延展性能，基本覆盖了家中常用容器尺寸，十分方便。

小贴士：

1.适用于表面光滑的容器，如玻璃、陶瓷等，用于密封时，容器表面和保鲜膜要保持干燥。

2.使用一段时间后，如果表面的黏性降低，可使用清水清洁，晾干黏性可恢复。

3.硅胶保鲜膜密封后，表面张力大，因此还可以叠加放置。

干酵母称取器带封口夹

4格肉类保鲜盒(收纳工具)

推荐小物 2
4格肉类保鲜盒(收纳工具)

1.可冷冻分隔收纳肉馅之外，还可收纳肉丝、肉片等，可用微波炉加热或解冻。

2.与常用的保鲜膜相比，此款产品可反复使用，盒盖两面有锁扣，可锁紧保鲜盒放入冰箱冷藏或冷冻。

3.容量为660ml，盒子大小为长22cm，宽21cm，高2.8cm，每个分格可放约120克，不占地，可叠加。这样的超薄体积，尤其适合冰箱速冻层。除了放置肉类，还可以分隔储存一些玉米粒、青豆粒、胡萝卜粒等。

小贴士：

1. 选购时，应注意保鲜盒的材质，选择聚丙烯(PP)材质。

2.将肉类分隔冷冻后，食用时，只需双手握住保鲜盒的对角，向相反方向轻轻扭转，保存的肉类即可取出。

推荐小物 3
干酵母称取器带封口夹(称量工具)

1.对于厨房新手来说，制作发酵类食物，酵母的称量是个问题，虽然一些家庭会有厨房秤，但酵母每次1克、2克的量，大多数厨房秤反应不灵敏，而酵母的多少对发酵的效果有直接的影响。这个干酵母称取器的刻度最大为6克，3克以上的刻度单位为1克。3克以下有0.5克的刻度，能够精确称量酵母。

2.一器两用，自带封口夹，除了称量的功能以外，背面还有可以拆卸的封口夹。二者绑定在一起，方便使用。

小贴士：

使用后，最好放入干净的袋子里收纳防尘，使用时更卫生。

手持电动削皮器(削皮工具)

推荐小物 4
手持电动削皮器(削皮工具)

1.除了与普通削皮器一样能够处理一般蔬菜水果的皮之外，大家公认的比较难削的西红柿和猕猴桃等也可以轻松削干净。

2.这款削皮器长

10cm，宽5.5cm，高3cm，体积小巧，只需要两节5号电池，削皮器就可以工作。将刀片旋开，打开电源开关，贴着蔬果不用费劲就能削除蔬果皮，可自行控制削皮速度，操作十分简单。

3.产品有防尘盖，使用完毕，将刀头旋回，盖好盖子，避免不小心触碰刀片划伤，安全卫生。体积小巧，出门旅行还可随身携带。

小贴士：

1.打开削皮器电源，刀片会快速上下移动，使用时需注意安全。

2.清洁时，不要让电源部分进水。

硅胶案板(和面工具)

硅胶案板(和面工具)

推荐小物 5
硅胶案板(和面工具)

1. 经常制作烘焙的消费者对这款硅胶案板一定很熟悉。这种案板有大小号可供选择。大号的规格为50cm×40cm，厚度仅为1~2mm，重量约为220克，与传统的面板相比，更轻便，体积更小。使用后，清水冲洗，易干。还可以自由折叠，卷放收纳，不占空间。

2.与传统竹木面板相比，硅胶吸附力较强，放在桌子、操作台使用时，能够有效防滑。和面时，面团不易粘在面板上，易清理，耐高温，还可以代替锡纸，放进烤箱烤制美食。

3. 硅胶垫还有纵横标尺和同心圆标尺，在制作面食时，可参照标尺，使切分的面团、擀制的面片大小一致，使制作的面食更美观。

小贴士：

硅胶特性使然，请不要使用金属刀具切割，以免将面板划破，可使用塑料的刮板进行切割操作。

(孙少君)