

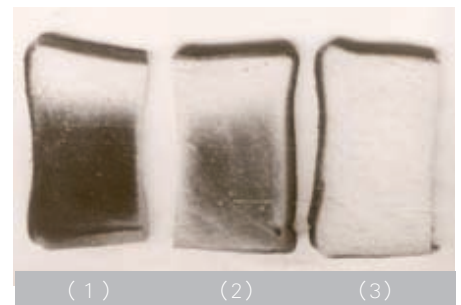
遠紅外線與食品調理

01

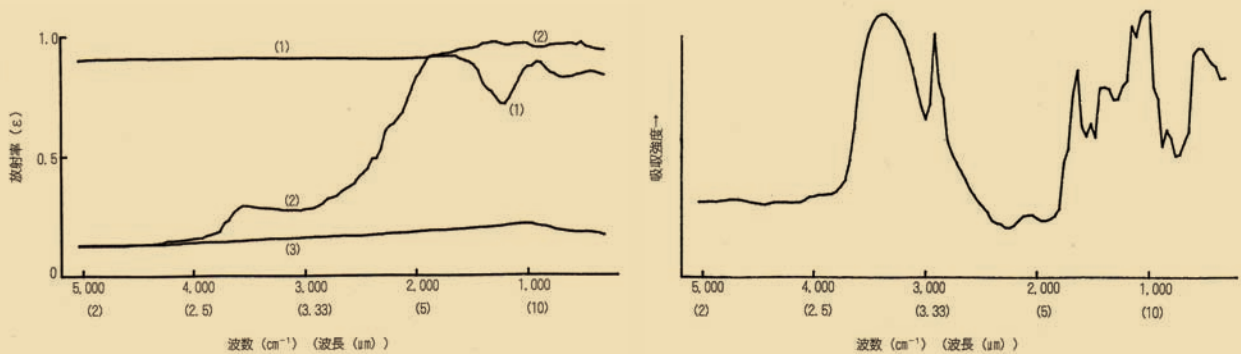
用遠紅外線來燒烤牛排，烤肉，烤魚，能烤出與木炭火一樣美味的味道，另外，遠紅外線也適用於烤麵包片及電飯煲等。

利用高效率紅外線放射體，遠紅外線放射體，金屬表面放射體來烤麵包片。

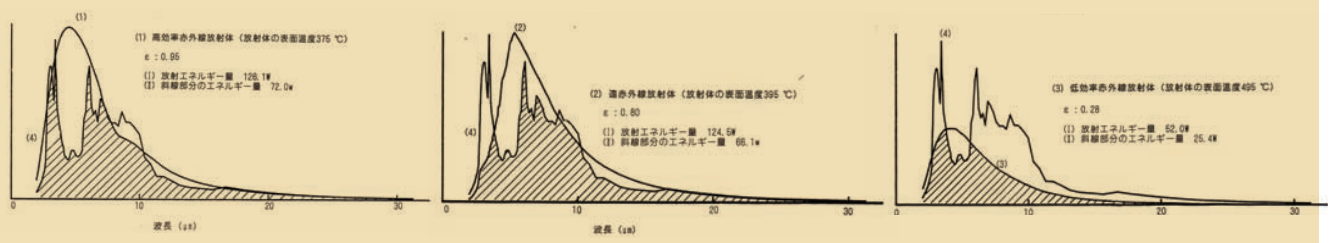
左邊是用高效率紅外線放射體（1）、中間是用遠紅外放射體（2）、右邊是用金屬表面放射體（3）來烤麵包的情況。雖然三種放射體是用相同功率烤麵包的，但是燒烤的程度截然不同。



左圖是用三種放射體的分光紅外線放射體曲線，右圖是麵包的分光紅外線吸收線吸收強度曲線。



下圖是三種放射體與麵包之間相互的熱授受關係，斜線面積越寬的表示烤麵包效果越好，且燒烤程度最佳。



右圖是食品調理用遠紅外線陶瓷鍋。這種鍋不僅能有效的吸收煤氣火等熱能，而且用此鍋做肉，魚等菜時，傳遞熱效率非常高。

