

飲食男女

Eat & Travel Weekly

ETW.hk 12/06/2009

一書三冊 / 逢星期五出版 / \$15

724

優之
速食
精品



5080 50009

萬物皆有源由，一罐午餐肉、一盒叮叮飯，不是天跌下來、樹生出來的，而是經過二百多年人類智慧結集而成。

甚麼是速食？

速食源自英文instant food，亦有人稱為即食，它不同快餐，主要是指烹調後，預先經過現代包裝的食物，如罐頭密封、真空處理、急凍速涼等方法。速食食物可儲存一段時間，從數天到數年不等，在儲存限期內食用，品質如一，令購買者可以在限期內自由選擇食用時間。



拿破崙 造就了罐頭

1795年，拿破崙為了對外征戰，懸賞徵求長期儲存新鮮食物的方法，以解決前線軍隊食物供應問題，一位叫Albe的糕點師傅在煮果汁時偶然發現用玻璃瓶隔絕空氣接觸食物的方法，創造了罐頭食物，他除了獲得獎金，其後還開設全世界第一間罐頭廠，推出七十多種罐頭，第一種是罐頭果汁。初期罐頭用玻璃瓶，到1823年，英國人才發明錫製罐頭，從此罐頭食品大量生產，遍及全球。



冰箱發明人Linde。

雪櫃發明引爆急凍速食潮

1879年：德國工程師Linde利用科學家發明的製冷技術，製造了第一台家用冰箱，初期價格昂貴，只供郵輪使用，直至十九世紀二十年代，美國家樂華公司(Kelvinator)推出平價的電動家用冰箱後，冰箱在美國迅速普及，急凍速食從此起革命，不少公司爭相研發接近新鮮的速食食物，如卡夫(Kraft)就於1937年推出急凍芝士意粉，風行一時，引爆世界急凍速食潮。



家樂華推出的第一代家用冰箱。

罐頭傳入中國

1930年代，罐頭技術由外國傳入上海，中國人首次接觸速食。初期罐頭廠皆由外國人經營，後來陸續有國產牌子出現，像由上海胡玉美醬園創立的梅林牌，就生產了中國第一罐罐頭：梅林牌蘆筍。隨後的梅林牌午餐肉，享負盛名，至今也有七十八年歷史。



古代傳統焗爐，很少家庭可以擁有。

德國寶推出的玻璃光波焗爐。



功能百變的焗爐

人類用焗爐已有三千多年，從前焗爐用木及炭做燃料，要佔很多地方，直到十九世紀初，輕巧的家用煤氣焗爐及電焗爐出現後，才走入家庭，用焗爐翻熱的速食亦火速發展，焗爐是用外在熱力翻熱食物，原理跟微波爐依靠食物內的水分子互相摩擦產生熱力完全不同，焗爐翻熱後的食物會較為香口惹味，有焦香。經過了百多年發展，焗爐已生產出很多花款，功能日新月異，如美國通用電器公司研發的微波焗爐，可用微波或熱力翻熱，而德國寶研發的玻璃光波焗爐就可以立體角度，視察食物翻熱狀態，避免煮焦。最近更有蒸氣焗爐，令速食食品翻熱後不會乾爭爭。

The Hi.
你知道