

如何選購第一個烤箱？

發佈日期：2018年5月29日

來源：廣東省消費者委員會

一個好的烤箱絕對幫助你在烘焙之路上走得更順暢。第一個烤箱應買什麼樣的？這個問題一直是烘焙新手糾結的難題：既想一步到位，又怕日後不用會浪費。那麼，到底應該如何挑選呢？

第一守則：不能太小

很多新手剛開始“入坑”時都會想先買一個小小的烤箱試一下水。一些迷你烤箱應運而生：價格不貴，容量10L左右，外形還有點萌。然而，小烤箱非常不好掌控溫度。記者數年前第一次做蛋撻時，放入烤箱後開始期待滿屋飄香。可是，最後蛋撻居然烤糊了，其中一個重要原因就是溫度沒有掌控好。

迷爾型小烤箱沒有溫度恒定的功能，時間越長溫度就會越高，10L左右的小烤箱只適合做短時間的烤制烹飪，比如說烤個玉米、熱狗之類的。要做真正意義上的烘焙點心，還是不太夠“段位”。

第二守則：根據人數定大小

家庭人數的多少，是烤箱容量選擇的重要參考。三四口之家，選擇33L左右的烤箱就夠了。通常來說，33L以上的烤箱功能也會比較全面，對於初入門者來說，已經足以大顯身手了。

容量大的烤箱，溫度更加穩定，發熱管離食物也有一定的距離，烤出來的“水準”可能更穩定。因此，只要家中收納空間允許，使用烤箱頻繁比較高的話，應該選擇33L以上的烤箱。

第三守則：火力控制

火力控制是另一個最好要有的功能。目前的烤箱一般都有上加熱、下加熱和上下加熱三種選擇。不過，不同品牌不同款式的烤箱在工作時溫度會有不同。例如機械式烤箱，在時間和溫度的調節方面就比較難把握。而一些電子控制的烤箱，時間與溫度可以精準控制，這對於烘焙愛好者來說就比較方便了。

另外，一些電子控制的烤箱，它們本身就設定了相應的程式，比如說烤軟歐包、吐司等，只需要按功能鍵就可以直接烤，不需要再另費心思。這樣的“懶人”功能對一些初學者來說會比較容易上手，但是也會少一些烘焙樂趣。

第四守則： 恆溫功能

購買烤箱，首選有恆溫功能的。目前家用烤箱，一般可以在 30~250 攝氏度之間的溫度範圍自主調節溫度。有些烤箱就算調到了 30 攝氏度，溫度也不會上升，烤箱可以用來發酵。

第五守則： 熱風迴圈

買烤箱，有條件的應儘量選擇帶熱風迴圈的烤箱。這個功能在做某些特定種類的西點時會非常有用。比如做泡芙，如果有熱風迴圈，可以迅速拉起泡芙體，大大提高烤製成功率。