



Featured in

Ming Pao Weekly  
(No. 2189 P.35)

Posted on

25  
OCTOBER  
2010

飲食 Kitchenette 龐心怡 Samanta 攝影：譚嘉欣

## 油煙再見

龐心怡 (Samanta) 的苦惱着實「幸福」得惹人妒忌！「未婚夫知道我愛做菜，幾年來送了二十多個 Le Creuset 的廚具給我，有煎鑊啦、牛扒煎鑊啦、24 吋生鐵煲啦、28 吋生鐵煲啦，還有形形色色焗蛋糕用的瓷杯，甚至那用來擺放 Le Creuset 廚具的專用廚櫃呢。」Samanta 笑盈盈的道。

「但其實，他不明白，我更需要是一塊『防彈油蓋』！」話鋒一轉，語帶苦惱。

龐心怡是 WOM guide 飲食指南的創辦人。工作繁忙，嘴巴吃不停，當然，她也喜歡親自下廚。「在美國修讀碩士時，時間較充裕，一有空便跑到社區的烹飪班學習做菜，就像是修讀第三個學位！」Samanta 哈哈大笑說。

但跟大多數人一樣，她愛做菜，卻最怕油煙。「每次煎炒東西，油煙太多，每每弄得蓬頭垢面。」那也不打緊，最怕還是水溝油，油花四濺，一不小心便很容易灼傷。「畢竟是女孩子嘛！」還得清潔。「我已經在火爐頭圍上板，但很快便沾滿油污，一頓飯還未吃下便先要清潔，分外惱人。」

終於，給她發現「防彈油蓋」。

以矽膠 (Silicone) 製成，輕巧耐熱，矽膠布滿小孔，能讓蒸氣流走，不會影響烹調的時間和食物的味道。「以煎牛扒為例，先燒熱鑊，下丁點牛油，輕輕放上牛扒，馬上以『防彈油蓋』蓋上，萬無一失，再多油花都不怕！」而矽膠清洗亦非常容易，只需加一點洗潔精便可。

Samanta 每星期總會抽出一個晚上炮製一頓豐富的二人晚餐。「以前，還未使用『防彈油蓋』，兩口子做菜過後一身汗臭，滿面油垢；現在，則還有空佈置一下餐桌餐具，放上音樂，加點情調。」就是兩個人尋常卻浪漫的晚上。「清潔就由未婚夫代勞，反正現在也不會太辛苦！」Samanta 慧黠的笑道。

「防彈油蓋，以矽膠製成，輕巧耐用又易清潔。」

