

沼气做饭：六个节气小窍门

正确使用沼气做饭需注意以下六点：

- 一、沼燃烧时火焰呈红黄色说明缺氧，产生“脱火”现象则说明空气过多，此时可适当调整灶具风门，待火焰呈紫蓝色时，表示燃烧充分；
- 二、做饭时，应先把要做的食物准备好再点火，避免烧“空灶”，若是烧汤炖东西，先用大火烧开，关小火只要保持锅内滚开而又不溢出就行；
- 三、做饭时，火的大小可根据锅的大小来决定，火焰分布的面积与锅底相平为最佳；
- 四、做饭时最好不要用蒸的方法，蒸饭时间是焖饭时间的3倍；
- 五、应先把锅、壶表面的水渍抹干再放到火上去，这样能使热能尽快传递进锅内，节约用气；
- 六、若有风把火焰吹得摇摆不定，可用薄铁皮做一个“挡风罩”，这样能保证火力集中。

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/tech/17428.html>