

厨房电器种类多样，光烘烤炸这一个功能，就有不少厨电都能做到。比如说烤箱，空气炸锅，微波炉等等，每一个品类都有不少受众。

这几类厨电中，唯独空气炸锅爆红了。

很多人说它德不配位，但在我眼中，空气炸锅确实有这个本事。

空气炸锅就有很多的优点——它无需预热，操作简单，价格便宜，500已经能买到很不错的进阶款了。在操作上它也比其它厨房设备简单一些，只需要控制温度和时间即可。又因为它独特的工作原理，无需额外用油，或者只需要用一点油，就能炸出酥脆的食物来，因此有很多朋友也看中了空气炸锅这个特性，专门入手拿来低脂饮食。



之前我就特别喜欢吃炸薯条，但是每次都吃不够。一家人炸上一锅薯条，还怎么够分就吃没了。然而这一次不一样，我可以用九阳太空空气炸锅的大容量来实现薯条自由。

毕竟它整体容量有5.5升，一次烹饪出来的薯条足够三四口人吃。

口说无凭，你看我做了一份大薯条的用量，还没能把它的底部铺满，零零散散的，做薯条对它这个容量来说，基本就是杀鸡用牛刀了。



通过可视窗口，能看到薯条的烘烤状态。



刚烤完出来的薯条是最香最好吃的，外酥里嫩，虽然有点点烫，但是拿着一边看剧一边吃，简直惬意。



除了炸薯条之外，我还发掘了别的美食，那就是烤鸡翅。

我特别喜欢吃烤鸡翅上那层带有酥脆感的鸡皮，以及烤制出来的鲜美肉质。但是之前用烤箱或者别的空气炸锅烤鸡翅，都做不出来这种效果。烤出来的鸡翅不是外皮焦了，就是内里的肉老了，没多久我就放弃了。

并且得到一个结论：烤鸡翅要做到外酥内嫩这一点不容易。

没想到，这个结论被九阳太空空气炸锅轻轻松松打破了。

它的太空科技-立体热风循环加热技术，能够对鸡翅进行全方位的包裹，在立体热风的作用下，鸡翅表面被高温均匀覆盖。鸡翅尖的部分也不会像别的空气炸锅那样，由于机器受热不均被烤焦。随着温度的上升，鸡肉里的油脂慢慢地被逼出来，最后呈现出表面略微酥脆而内部依然肉质鲜美的口感。

用过九阳太空空气炸锅，能明显地感受到它和其他空气炸锅的不同点在哪里。

不仅是在烹饪效果上，更是体现在便捷程度以及新手友好度上。

比如说它的全息智能触屏，键位一目了然，哪怕是厨房小白，在拿到机器的时候，也能立马上手烹饪，几乎没有什么学习成本。又比如掀盖式的结构，便于清理加热管上的食物残渣，没有致癌风险。

也推荐大家入手我同款的九阳太空空气炸锅，一起来实现了薯条自由和烤鸡翅自由~想吃就吃，别提有多滋味。