

外出吃

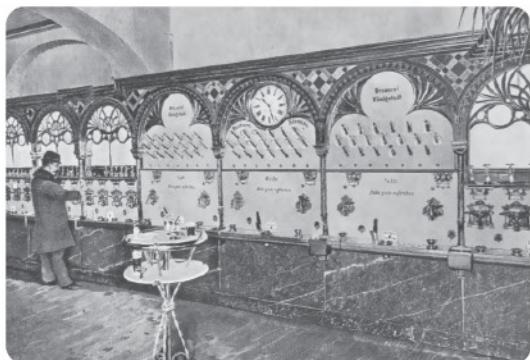


吃

聽說有一種自動餐廳，方便到可以隨時拿到食物？

那不是自動餐廳，而是自動販賣機啊！

自動販賣機



1895年，第一部自動販賣機在德國面世，它在一種自動快餐店裡，後來陸陸續續在歐洲、美國和日本出現。



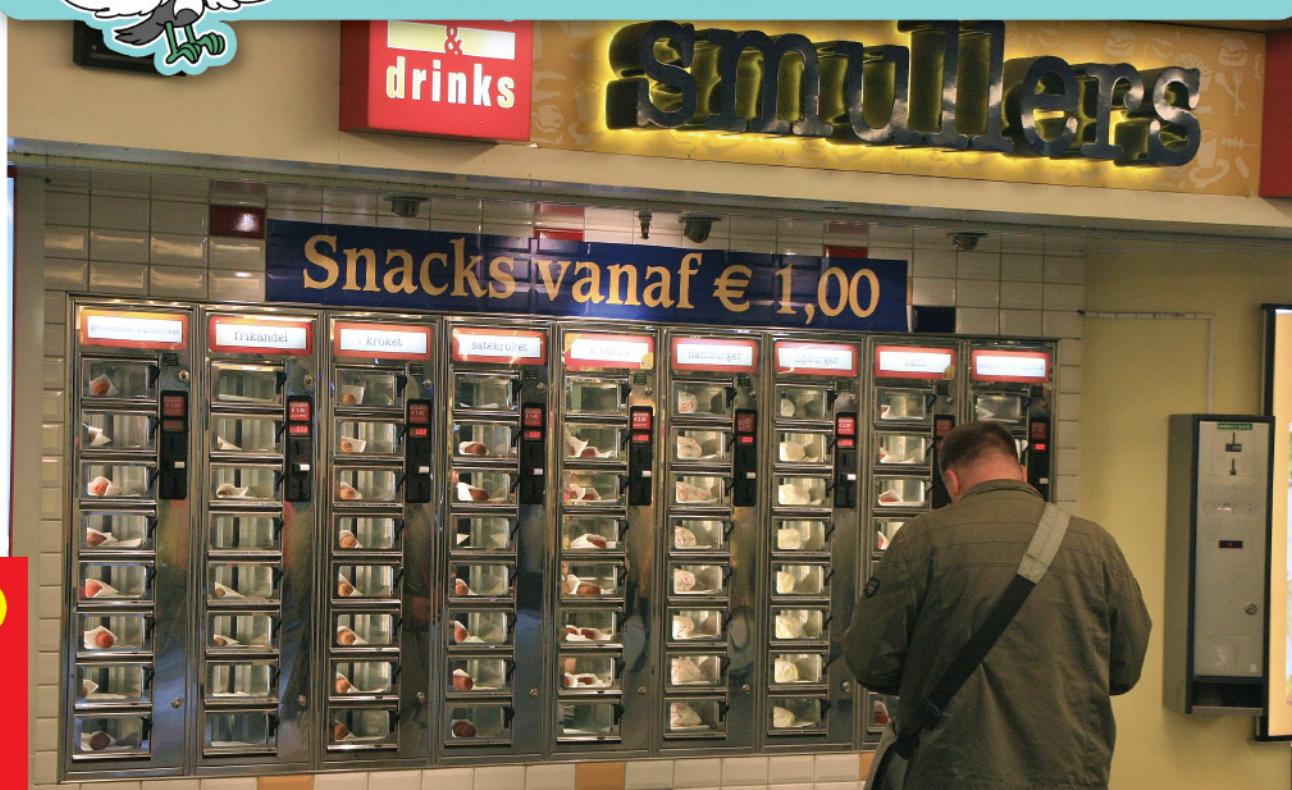
往機器裡投幣。

扭開按鈕。

掀開蓋子，就可以拿出食物。

然後就可以拿到旁邊的桌椅上吃。

運作模式跟現在的自動販賣機差不多，而裡面的食物有三明治、薯條、漢堡包，甚至還有湯呢。



現在不少地方還能看到這些販賣機呢。

怎少得了小虎
最愛的快餐食
品。



嘻嘻，好吃又
方便，我放學
常常吃呢！



快餐店



快餐店的重點就是「快」，減少了
客人等待餐點的時間。

尤其是需要工作，午休時間很短的
工人，快餐就能讓他們在短時間內
得到食物。

每當一到午飯時間，快餐店裡總是
會聚滿了人。



食物多半都是半製作好的食物，像是袋裝麵包、熱狗、漢堡扒等，待客人點餐時即時烹製並組裝在一起。



甚麼加熱神器
這麼厲害？

其實就是
微波爐。



加熱器具的興起

不少的餐廳引入了微波爐後，食物能預先煮好，然後客人點餐的時候能以微波迅速加熱，同時又能保持食物的味道，讓等待製餐的時間縮得更短。

第一台的商用微波爐。

現在誰還外出買
東西吃呀，都用
App點餐了！

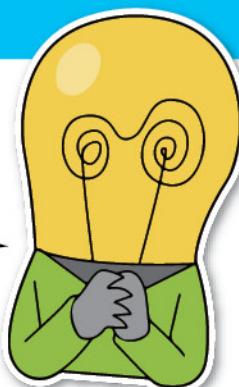


智能訂餐：外賣Apps的流行



現在不少的食肆也加入了手機裡的外賣服務，只要點開手機應用程式，按指示下單，輸入地址，就能隨時隨地得到食物。

對，即使和朋友在酒店，
或者在 Party Room 聚會，
也能用外賣App呢。



在家



怎麼吃？

你們來我家
吃飯嗎？



急凍食品

美國發明家克拉倫斯·伯宰因為看到雪地人們釣上來的魚在岸上被急速冰凍，煮熟後卻不影響味道，產生了研究急速冷凍的想法。



一開始，冷凍食品主要是魚類海產，後來提供了儲藏新鮮食品的服務，如葡萄、鱈魚、蘿蔔等。

人們可以吃到反季蔬菜，內陸地區的人們也可以吃到新鮮的海鮮，讓人們的餐桌不再受時令和地區影響。



到了20世紀中期，超級市場越來越多，冷凍食品更成為了超市的常見產品，如今除了冷凍的肉類和蔬菜，還有雪糕、冷凍熟食、麵點等。

現代人生活忙碌，要每天下班後都到街市買食材不容易，而急凍食品容易處理，翻熱就能吃，所以就成為了很多都市人的選擇。



叮叮飯盒和電視撈飯

隨著家用冰箱和微波爐進入家庭，再加上電視的普及，一種叫「電視晚餐」的冷凍熟食出現。

電視晚餐推出時的廣告，提出人們甚至不用花時間準備晚餐，方便了下班還要回家煮飯的女性，節省下的時間可以一家人一邊看電視，一邊進食。



Trust Swanson

Who else gives you only choice slices of tender turkey?

There's no comparison! A Swanson TV Brand Dinner gives you such choice slices of tender turkey, carved exclusively from meaty breasts and thighs. Swanson adds garden peas, milk and butter whipped potatoes, and real cornbread dressing with rich brown gravy. For good frozen dinners, trust Swanson!

ELEVEN DELICIOUS SWANSON TV BRAND DINNERS

Made by General Foods Company. "TV" and "TV Dinner" are registered trademarks of General Foods Corporation.

好像飛機餐一樣把煮好的熟食放在一個有間隔的托盤中，然後直接把托盤放進微波爐加熱就能吃了。



香港也有不少售賣即食食品的店鋪，有的甚至現場設有微波爐，可以「即買即叮」。

罐頭及即食食品

一開始，罐頭食品是當時的法國政府為了讓士兵們吃到不容易變壞的食物，而請人研發出來的。

後來因為技術成熟，加上殺菌技術的出現，罐頭食品可以大量生產，價格也更便宜。



來到現在，罐頭食品的保質期比較長，方便攜帶也容易煮食，因此受到了人們的喜愛。

不過開罐器比起罐頭晚了好幾十年才被發明出來，所以一開始吃罐頭食品時，要用鑿子或斧頭打開，並不方便呢。



除了罐頭外，我們也能在市場上看到很多經過加工的即食食品。



即食麵

湯料

即食米飯

健康飲食



只能吃菜嗎？
我不行的！

當然不是，吃素
也分很多種的。

雖然即食食品方便快捷，但鹽、油份量較多，
多吃也會影響健康，而因為環保及健康的原因，近年來多了人嘗試素食。



純 素

會避免食用所有由動物製成的食品，例如蛋、奶類、起司和蜂蜜等，甚至避開五辛食品（蔥、蒜、韭菜、洋蔥和薑頭）。



蛋 奶 素

會吃雞蛋、牛奶和奶類製品的素食者。



海 鮮 素

主要吃素，但偶爾仍會吃魚類和水產，但不會吃海鮮以外的肉類。



半 素 食

也可以叫作彈性素食，因為這類素食方法，在吃素時仍能偶爾吃一些肉類，如雞肉和魚類。



慢一點點吧

其實，現代人的生活節奏都很快，不僅僅是飲食上，走在街上都能感受到身邊的人步伐很急速，但太快的節奏也會讓我們沒辦法注意到生活上的一些小細節。



主題有問題

罐頭食品因為甚麼技術的出現，而能大量生產？

將答案填在遊戲表格 (P.48)上，並於2020年10月25日前郵寄或電郵給我們進行抽獎，就有機會得獎。