

哪些食材不能直接放进油锅？ 被热油烫伤后应如何处理？

年关将近，不少人喜欢在家里制作油炸食品。在这个寒冷的季节，品尝各种香喷喷、油汪汪的“炸货”确实让人感到惬意，但炸制过程中稍不注意，可能形成安全隐患。

2025年

1月27日

安徽合肥一女子在家炸汤圆，汤圆下锅后被“炸”得四处飞溅，现场一片狼藉。

12月4日

安徽界首一名女子在家炸年糕，没想到刚把年糕下锅，热油就“猛扑”到她脸上、手上。该女子表示，炸的年糕是冷冻过的，早上化冻后晚上才炸，没料到热油会突然迸溅。好在烫伤后她及时接水浸脸处理，除额头部分较严重外，其他部位没起太多水泡，这才没让伤情恶化。

生活中因制作油炸食品致人受伤的事件时有发生。哪些食材不能直接放进油锅？被热油烫伤后如何处理？以下几点须牢记。

一 这3种食材千万不能直接下油锅

1. 冷冻、带水食材

消防部门介绍，冷冻或带水分的食材直接下锅等于“热油炸弹”。这是因为食材内部水分遇高温热油会迅速汽化、膨胀，进而顶起热油爆裂，轻则烫伤身体，重则引发爆炸或火灾，危及生命安全。

正确做法：严禁将冷冻食品直接放进油锅，必须先解冻，待表面不再有冰碴才能进行油炸；另外，在将其放入油锅之前，最好用纸巾把多余水分擦干，避免油溅出来烫伤自己。

2. 泡发类干货

泡发后的干货内部通常藏着大量水分，入锅后水分快速蒸发，易引发“爆炸”。

3. 带壳、密封食材

外壳会困住食材内部的水汽，受热后压强骤增，容易使食材崩开溅油。

二 若不慎烧烫伤应如何急救？

烧烫伤后2小时内是黄金急救时间，掌握正确的方法很重要。

1. 用流动冷水冲洗

立即用流动冷水冲洗患处，持续20至30分钟，以降低皮肤温度，减轻疼痛和炎症。一度烧烫伤若处理得当，通常5天左右愈合，且愈合后不会留下疤痕，也不会形成色素沉积；二度及三度烧烫伤建议及时就医。

2. 勿强行剥脱衣物

冲洗后，如果脱去表面衣物时发现衣物附着在患处，可用剪刀剪开，切勿强行剥脱。

3. 避免乱涂东西

不要在伤口涂抹牙膏、酱油、洗洁精等，以免增加感染风险。

4. 勿直接冰敷创面

由于冰块温度低于零摄氏度，直接接触创面会导致皮肤血管急剧收缩，影响深层组织散热，而且长时间低温也会对原来已经烧烫伤的组织造成进一步损害，可能导致组织冻伤，加重损伤。

5. 用干净布料包伤口

可用干净的纱布轻轻覆盖伤口，并固定好。

三 油锅起火如何处理？

1. 盖锅盖

用锅盖盖住起火的油锅，为增强密封性与安全性，还可以在锅盖上覆盖一块湿润但不滴水的毛巾；火灭后，注意不要立即拿开锅盖，应等锅体冷却至常温后再进行后续处理。

2. 用冷油

使用同种类大量冷油倒入起火的锅中进行降温，这是扑救油锅火灾的一种可行且有效的方法。

3. 用灭火毯

将灭火毯盖在起火的油锅上，火很快就会熄灭。灭火毯实际上是一个小包装的防火袋，最大的作用就是阻燃。

4. 绝对不能用水扑灭

油的密度小于水，往起火的油锅里倒水，水会立刻沉到油层下面，无法隔绝空气；与此同时，水在接触热油时会迅速汽化，体积急剧膨胀，带着油滴四处飞溅，形成更大范围的燃烧，导致火势爆炸式扩大。 据市应急管理局

