

木炭生火

木炭的種類及特性

1. 紅木炭
2. 相思炭
3. 龍眼炭
4. 炭精
5. 椰子炭

紅木炭

利用紅樹科植物經過碳化處理後製成的木炭，由印尼進口。特色是容易起火，因含水量高所以不易爆裂，拿起來會比一般雜炭重，也更為結實，而且非常耐燒。



相思炭

- 早期很常見的生活用碳，使用相思樹製作。特性是火非常穩定、耐燒且發熱量大，且燃燒時產生的煙不容易刺激眼睛等特性，屬於品質較好的炭種。但因為相思樹的數量已不如當年，目前產量較少，要去炭行才能買得到。



龍眼炭

- 台灣製造，是使用龍眼樹製作。特性是不易冒煙，火不會很旺盛，但是炭的溫度比一般木炭更高，也非常耐燒，屬於高檔木炭。龍眼炭帶有微量特殊香氣，即便價格較高，還是有許多炭烤店使用。因為龍眼炭有特殊的紋路，且製作精良，會出現亮麗的烏黑色澤，甚至有人購買整支龍眼炭做為造景擺飾之用。



炭精

- 以回收的木屑經過機器高溫高壓定型後，經過碳化步驟做成，多為六邊形。特性是溫度高，非常耐燒，所以不太需要常加炭。唯一的缺點是點火不易，現在許多日式燒肉店就是使用炭精



椰子炭

- 以優質椰子殼炭為主要原料,具有易燃燒,燃燒時間長,無毒,無味,無煙,熱量大的特點,適用於野外燒烤,燒烤店營業用。
環保炭所產生的煙是白色的,白色的煙是比較有機的東西,產生黑煙是無機的東西,椰殼炭的煙比較不會嗆鼻。



木炭堆疊

1. 方形
2. 三角形

方形

- 挑選出長度大小接近的木炭排成正方形，再以交錯的方式疊上第二個正方形，一般疊到三層就可以。交錯的疊法就是要讓每層的木炭有**足夠的空隙**，以利升火。



三角形

- 方法跟方形堆疊法一樣，先挑選長度大小的木炭，排成三角形，再以交錯的方式向上堆疊，大約只要堆三層。三角堆疊法跟方形堆疊法的差異，在於三角堆疊法使用的木炭量比較少，在木炭有限的情況下就能使用這個方法。



放火種(三四顆)，放完後點燃

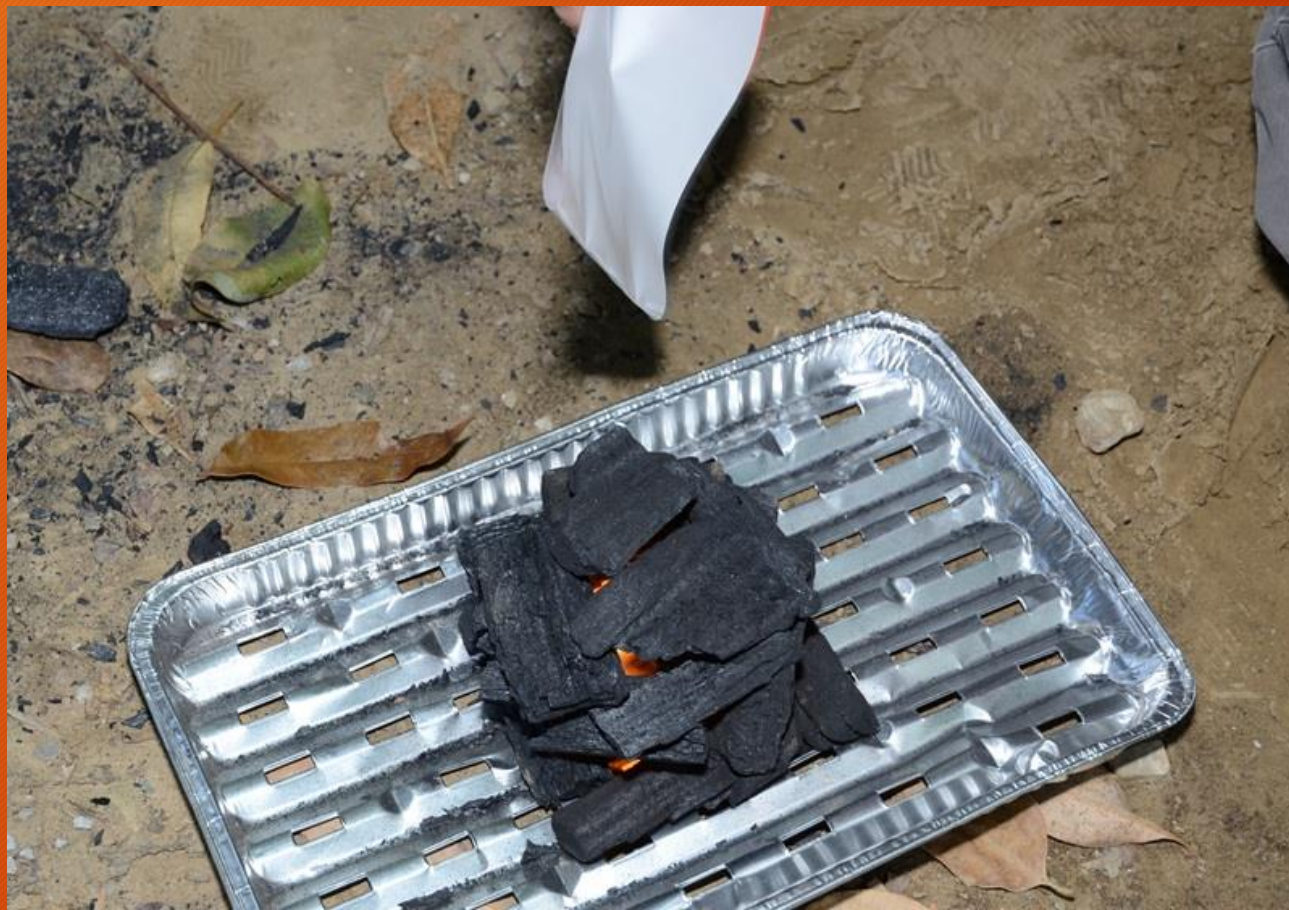


木炭堆再加上蓋子

- 火種點燃擺放完成後，可以挑選長條形木炭或片狀的木炭，像蓋子一樣蓋在炭堆正上方。這是因為放在最上方的炭最容易接觸到火種的火，所以將炭堆正上方擺放木炭，可以增加木炭點火的成功率。



搨風---火變小時再搨，搨到火再大起來



個人驗收

1. 小隊分兩組，男生一組，女生一組，兩組分別去買一包木炭及帶打火機
2. 買木炭的原則：
 - (1) 不要買碎的木炭
 - (2) 不要買炭精和椰子炭
 - (3) 盡量以長條木炭為主
3. 驗收原則：木炭燒成通紅的顏色