

海尔智家的新生态成果开卖年夜饭

突破储鲜硬件的局限，“全球13连冠”的海尔冰箱换道场景、生态，不断推出成套饮食解决方案。1月22日19:00，在主持人百克力、保鲜专家、烹饪大师等见证下，海尔食联网将以体验云众播的形式开卖“年夜饭”这一全新场景。

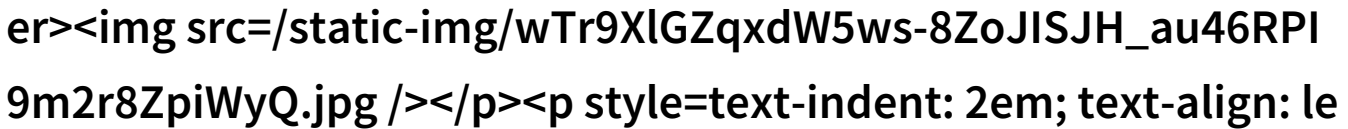
“北京烤鸭”“烤乳鸽”“梅菜扣肉”等多款大厨同款预制品如何走上“餐桌”？基于海尔冰箱构建的三翼鸟厨房又将带来的智慧烹饪场景？作为海尔智家布局生态的新成果，海尔食联网“年夜饭”将在体验云众播现场完整呈现！

“年夜饭”食材怎么存？ 海尔冰箱提供健康储鲜方案

春节临近，鱼、肉等食材的需求量明显增多。从储鲜来看，人们普通认知的低温冷冻环境并不能完全满足储鲜的需求，恒温冷冻才是至关重要的一点。

事实上，普通冰箱在冷冻化霜时，化霜区产生的热气通过冷冻风口会直接进入冷冻室内部，导致较大的温度波动。冷冻室反复化霜结霜使得冰晶刺穿食材细胞膜，进而导致食材营养流失。表现到肉、鱼等食材上，就会表现为“冻肉解冻后流血水”“鱼肉干瘪”等现象。

对此，1月22日，海尔冰箱将以体验云众播的形式，在现场验证鱼肉、羊肉等特色地域食材的储鲜效果。那么，海尔冰箱的冷冻智能恒温科技能否实现健康保鲜、锁住营养呢？还将留待现场揭晓。



“年夜饭”大同小异？ 海尔食联网推出“年夜饭”套餐

即将到来的春节，不论是滞留原地还是和家人团聚，做一顿丰盛、美味的大餐总

是国人的期盼。而在体验云众播现场，海尔冰箱将通过海尔食联网“年夜饭”场景，为用户献上一桌汇集不同地域美食的特色“年夜饭”。</p></div>

下载本文pdf文件</p></div>