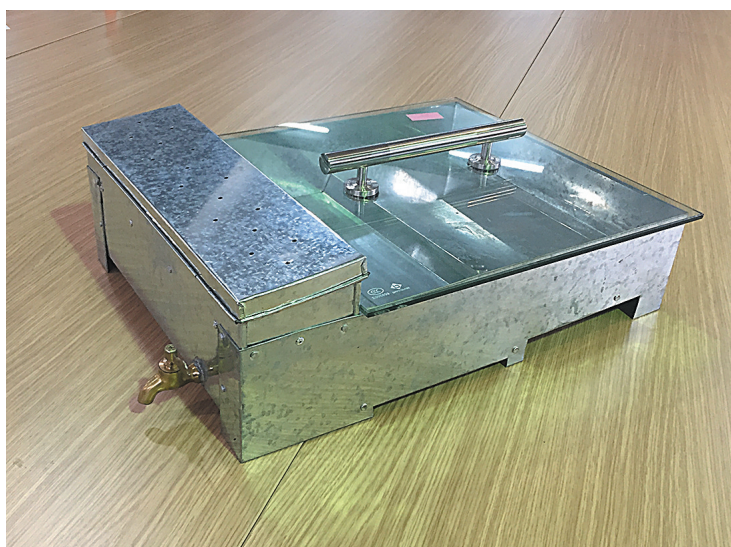




朱伟倬 成功改进了肉麦饼制作工具



朱伟倬改进后的平底锅



朱伟倬设计的节能燃气灶

愿你立志、奋斗、成功、阳光、快乐、优秀，报答师恩、回馈母校、奉献社会。

朱伟倬父母
朱一大 方雪蕾

知识改变命运，创新成就未来。加油！

指导老师 黄明松

伟倬头脑冷静、性格乐观，很有求知欲而且动手能力强，希望你能获得更多的大奖。

同学 吕淑怡

在11月25日落幕的第31届金华市青少年科技创新大赛上，永康一中学生再次斩获佳绩，胡可、朱伟倬、陈耽亲、楼芳亦、柏忠卫获得一等奖，颜士博、章泽鑫、徐琦敏获得二等奖，贾依雯、吕创、陈泽予获得三等奖。

其中，高二学生朱伟倬是唯一一个获得两个一等奖的学生。喜欢美食的他，参赛的两个作品都与厨房有关。

两个作品一个是节能燃气灶，另一个是永康肉麦饼制作工艺的改进与创新。朱伟倬说，他的这两个作品都有很强的实用性，吃货们一定要看看哦。

既解决烤饼易焦的问题，又保持饼的色香味

众所周知，烤肉麦饼是个技术活。火大了容易焦，火小了馅儿不容易熟。朱伟倬是个资深吃货，他也知道这一点。平时亲戚朋友聚会时，第一次烤饼的新手经常把饼烤焦了。看到这个现象，喜欢思考的朱伟倬决定想个办法：永康肉麦饼名气大，工艺上能不能与时俱进，有所创新？

朱伟倬改进了原先受热均匀的平底锅，将其变为三层：高温层、中温层、保温层。利用不同高度产生的不同温度，可以让刚入锅的饼中温免焦，快要熟的高温催熟，已经熟的则放在水箱上保温，多余的热量还可以烧开水。朱伟倬介绍，这样做

可以解决新手烤饼易焦的问题，同时恒温层能充分利用每一分热量，保持饼原有的色香味。

锅盖方面，朱伟倬将传统的铁皮盖改成透明的钢化玻璃盖。这种材料无毒、环保、耐高温，热稳定性好，方便直接观察锅内饼的受热情况。

肉麦饼是永康特产，网销已经风靡好几年，但网销的肉麦饼破损率几乎达一半。朱伟倬希望自己的这个设计，能让更多想吃肉麦饼或者在外的永康人自己动手，吃到热乎乎永康特产。

节约大概15%的燃气，每年能省50元

朱伟倬的另一个作品是节能燃气灶，已经获得国家专利。

经常进厨房的朱伟倬发现，遇到有风的天气，炉灶上的火被呼呼地吹，大量热量被带走。即使是在无风的环境下，热量也会从锅的四周逃跑到空气里。

朱伟倬上网查阅资料后发现，我国台式燃气灶的普及率约55%-55%，嵌入式燃气灶的热效率为52%-55%，热效率超过60%的燃气灶不到1%。跟欧美国家80%的热效率相比，我们每年浪费掉的燃气资源太多了。朱伟倬感叹。

通过市场考察、家中反复实验，朱伟倬给家中的燃气灶增加了两个配件。

一是倒锥形防风聚火锅架，利用它倒锥形的形状可以起到挡风和聚火两个功能，增加了火和锅的接触面积，有效的提高了热效率，从而节约能源。同时，在锅

架的底部打通气孔，保证有充足的氧气供给，确保燃气充分燃烧。

二是储热条，它可以吸收一些不可避免被浪费掉的热量储存起来，在熄火后一定时间内达到保温作用。储热条主要作用是利饭菜的增香和保温，可以根据需要选择使用或者不用。

朱伟倬的指导老师、永康一中创新教育实验中心主任黄明松向记者算了一笔账：采用这款节能燃气灶，可以节约大概15%的燃气，经济效益十分明显。如果一户平均一年节约50元的话（按液化气5瓶/年，92元/瓶，节约11%=50.6元计算），永康每1万户就可以节约50万元。浙江省有80多个县，可节约4000多万元。倘若能将节能燃气灶推广到全国，那每年节省下来的燃气资源将是天文数字。小发明，真的可以创造大效益！

爱探索，习惯带着问题去观察生活

朱伟倬的父亲朱一大告诉记者，儿子从小就有强烈的好奇心和求知欲。和许许多多孩子一样，他对新鲜事物充满好奇。喜欢东看看、西摸摸、瞎动动、再问问。时不时闹一点笑话。朱一大说。爱探索的朱伟倬小时候拆过不少玩具，还拆过家用电器。

我爸妈很宽容，不但没有责骂，反而是及时正面引导。朱伟倬说，他能获奖，和爸妈的教育是分不开的。

兴趣是第一个老师。日积月累，习惯成自然。朱伟倬会带着问题去观察生活，

从而产生灵感。朱一大透露，节能燃气灶的创意，就是他在蛋炒饭时，突然遇风，本能地用手去挡风而突发奇想，产生灵感。

谈到获奖，朱伟倬首先要感谢母校。永康一中为我提供了一个好理念、好平台，而且校长经常鼓励我们去创新、去身体力行，不断地去改进、去提高。朱伟倬说，有永康一中这个坚强后盾在，我会像初生牛犊一样勇敢一些、大胆一些，接下来好好准备省赛，甚至冲击全国赛。

