

生火 – 反射火

分類：生火與炊事 · 作者：陳志南

一、反射火

適合烘烤食物及取暖，可將熱反射回來提供更舒適火力。在火堆前用石塊或木塊堆成一片牆，將熱力反射回來。



補充說明

運作原理：利用石塊、木塊或金屬片堆成傾斜的反射牆，將火焰熱能反射到烘烤物或人員所在方向，集中熱力。

適用情境：冬夜取暖最佳，也可配合反射烤箱（reflector oven）烘烤麵包、餅乾、肉類等需要 180~200°C 的食物。

搭建重點：反射牆需與火焰成 60~70 度傾斜，距離火源 15~20 公分，目標物再置於反射牆的反射角內接受熱力。