

在野外如何搭建简易炉灶

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678009690148365.html>

范文网，为你加油喝彩！

露营时自我奉献该如何选择户外炉具

是48个音标大全我们在进行户外活动的时候要了解的重要知识。在野外生存，新驴友学会搭设炉灶是很重要的一件事没有炉灶就不能烹调食物，而搭设炉灶的技巧就如何辨别玉的真假显得尤为重要了。那么在野外如何搭建简易炉灶呢？下面<https://www.882682.com/>就带大家来了解一下这一旅游安全用品小知识。

(一)野战灶。最简易、快捷，也是最常用的炉灶，行军打仗的士兵经常用这种方法做饭。找三块等高的石头，较垂直或平整的一面向内，架上炊具，并使之平整、稳定。野战灶并不节约能源，只是简单、方便而已。

(二)马蹄灶。用石块垒砌成高约40厘米，内径约30厘米的半圆形，最上面一层向内收缩，以方便架锅。石块间留有间隙，方便通风；开口处方便添柴，并开向来风方向。马蹄灶可以节约燃料，集中热量，有风天还可以防止走火。

(三)八卦炉。搭建方法：选择大小相近的近长方形石头，在点火地点摆成直径约1米左右的圆圈，石头之间要有意留出5厘米左右的空隙，以方便通风。第二层石头要压在底层石头的空隙上面，并稍微向圈里收缩，以此类推，七、八层以后，一个高1米左右，上口内径约40厘米左右的八卦炉就堆砌成了。

这种炉灶火力猛，热效率高，开口处热量集中，烧水、做饭都十分快捷，不用时，可以用泥土在上面封住，能够长时间保持火源，较少的雨水也不能使它熄灭。在封住期间，外面的石头有相当大的热量辐射，可以取暖、烤干衣服，石头之间的缝隙里还可以烤熟食物。这种炉灶比较适合时间较长、地点固定的野外生活。

(四)看山灶。在搭建炉灶方面，大家都模仿看山护林员的方法：用石头、水和粘土，搭建一个锅台，灶门开向季节风方向，在灶门相反方向修一个火道(沉淀火星，防止走火)，火道前竖立一个中空의枯树做为烟囱。在所有野外炉灶中，看山灶是最节约燃料的，也是比较安全的，甚至有些地区的山民(长白山地区的朝鲜族)夏天也公墓管理暂行办法在庭院里使用这样的数码产品有哪些炉灶。这种炉灶不仅可以用来做饭、烧水，火道(山里人也称为火脖子)上还可以烘干衣物，灶膛

里也可以烧烤，硬木火炭可在灶膛内保持5个小时。

以上就是<https://www.882682.com/>为大家介绍的在野外如何搭建简易炉灶。我们在野外旅行的时候建议炉灶的搭建是非常重要的，所以大家一定要了解。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发