

2022 年【全國科學探究競賽-這樣教我就懂】

大專/社會組 科學文章表單

文章題目：原來水煮蛋還可以這樣吃?!
文章內容：(限 500 字~1,500 字)
<p>雞蛋可以說是平日裡沒少吃的一種食物，特別是早上的時候，相信很多人都有吃雞蛋的習慣，而且一般都是吃的水煮蛋，另外再配上一杯牛奶或豆漿啥的相搭，充分地營養健康。雞蛋中含有大量的氨基酸、蛋白質以及多種微量元素，全是我們人體所需要的。</p> <p>說到水煮蛋，有些人就不怎麼愛吃了，會覺得蛋黃太乾巴了，不太好下嚥，而且有時候那雞蛋殼還特別不好剝，蛋殼緊貼著蛋白，剝都不補完整，其實之所以會出現這種現象，那都是因為你煮蛋的技巧沒掌握好。水煮蛋，只知道加清水可不行，還得再多加一物，讓雞蛋嫩滑，蛋殼一碰就掉！</p> <p>將雞蛋清洗乾淨，用水將它表面的雜質給沖掉，然後備好一口奶鍋，注入適量的清水，接著把雞蛋輕輕地放入鍋中。(煮雞蛋時，千萬要記住是冷水下鍋，如果是熱水下鍋的話，那雞蛋就很容易破裂)</p> <p>在煮雞蛋的時候，除了加水之外，我們還得再往裡加一些食鹽進去，它能起到有效地殺菌作用，還能防止在煮雞蛋的時候不易破裂，鹽放好之後蓋上鍋蓋煮個大約 8 分鐘的樣子就好，然後再燜個 2 分鐘就能撈出來啦。</p> <p>雞蛋煮好之後，趁熱將其轉入到冷水中過涼，待其浸泡完成之後便可取出來享用啦，蛋殼很輕易就能碰掉，絲毫不粘雞蛋，而且雞蛋也是水水嫩嫩的，蛋黃吃著也不噁人。</p>
參考資料
https://uetie.com/food/39431.html

註：

1. 沒按照本競賽官網提供「表單」格式投稿，不予錄取。
2. 建議格式如下
 - 中文字型：微軟正黑體；英文、阿拉伯數字字型：Times New Roman
 - 字體：12pt 為原則，若有需要，圖、表及附錄內的文字、數字得略小於 12pt，不得低於 10pt
 - 字體行距，以固定行高 20 點為原則