

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2008/12/15 16:50

很多人都习惯将鸡蛋带壳煮熟或蒸熟后,马上放到冷水中泡一下,一来可以降温,二来有利于剥壳时 离皮。殊不知,这种做法欠科学,煮完鸡蛋最好不要用冷水泡。

将煮熟的鸡蛋浸入冷水中,的确能使鸡蛋很快降温,内蛋壳膜和蛋清膜因遇冷收缩程度不同,容易形成一定的空隙,使鸡蛋壳变得更容易被剥掉。但这么做却忽略了冷水中均存有大量细菌。鸡蛋被加热后,可以阻止细菌通过的蛋壳膜已破坏,这样便使蛋壳通气孔不再对细菌有阻挡作用,于是细菌极易趁机侵入蛋内,可谓来去自由了。

正确的方法是鸡蛋在煮制的过程中,加入少量食盐,食盐既可以杀菌解毒,又能同样使蛋壳膜和 蛋清膜之间因收缩程度不同而形成一定的空隙,使蛋壳较易剥离。