



网传将大蒜掰成一个个小蒜瓣，“关”在两只不锈钢盆中，用力摇晃1分钟左右，大蒜皮便轻易剥去。记者通过实验，证实用不锈钢盆剥大蒜皮要比手工剥大蒜皮快7分42秒。

不锈钢盆能快速剥去大蒜皮

《瑞报实验室》教你巧剥大蒜皮

记者 黄丽云

大蒜能解腥味，也能增进食欲，而且还可以杀菌，不过，剥大蒜时也常常辣到眼睛。最近，网上流传的用不锈钢盆快速剥大蒜皮的方法，被众多网友推崇。网传方法：切掉大蒜根部，把大蒜一瓣瓣掰成小蒜瓣，“关”在两只不锈钢盆中，使劲摇晃1分钟左右，大蒜皮剥去，大功告成。大蒜皮真的能用网传的方法轻易剥皮吗？昨天，记者在市区的一家餐馆里依次用不锈钢盆、铝制小汤锅剥大蒜皮、并与手工剥大蒜皮做了对比。

实验器材：两个不锈钢盆、一个电饭锅内胆、3个大蒜

实验一

不锈钢盆巧剥大蒜 用时5分50秒



记者首先将大蒜底部的蒂结切掉，把大蒜掰成小蒜瓣，共14个，然后将14个小蒜瓣平铺在不锈钢饭盆里，再将另一个不锈钢盆当盖子盖



上。然后，记者双手端着两不锈钢盆的边缘，上下用力摇晃1分钟左右。

实验结果：14个小蒜瓣



里，只有4个小蒜瓣的蒜皮还黏在大蒜上，记者用手轻松剥掉余下的4个还沾着蒜皮的小蒜瓣，全部剥好14个小蒜瓣用时5分50秒。

实验结果

让餐馆老板很惊喜

“我们餐馆每天大概要用大蒜10多个，差不多需要1斤多。”餐馆老板陈先生说，“每天下午大家就利用空闲时间用手工剥大蒜，把当天餐馆需要的大蒜剥出来，然后打成蒜泥备用。”

目前，饭店里剥蒜皮的方法依旧是惯用的纯手工剥。厨师小王说：“每天我们基本上两个人剥，最快也要花半个小时才能剥完1斤多的大蒜。”

最初，对于用不锈钢盆能快速剥大蒜的做法，陈先生和小王以及餐馆服务员都持半信半疑态度，看了记者做的实验后，他们既惊讶又高兴，说以后再也不用每天用手剥大蒜皮了。

“不锈钢盆剥大蒜皮的方法太靠谱了，非常实用，餐馆以后就可以用不锈钢盆剥大蒜皮了，相信这个办法对其他需要大量用蒜的餐馆也很有帮助。”陈老板笑着说。

实验二

铝制电饭锅内胆剥大蒜 没成功



既然不锈钢盆可以剥大蒜皮，那么，铝制的电饭锅内胆是否同样可以达到剥大蒜皮的效果呢？

记者同样将大蒜底部的



蒂结用刀切下，把大蒜掰成小蒜瓣，共13个小蒜瓣，然后将其放入电饭锅内胆，盖上锅盖，用力摇晃1分钟左右，打开锅盖，发现13个小蒜瓣的



蒜皮仍然粘在蒜瓣上，基本无反应。

看来，铝制的器具无法“撼动”蒜皮，铝制电饭锅内胆剥大蒜失败。

专家分析

力学作用使不锈钢盆轻易剥大蒜皮

记者就此采访了物理学在读博士李亮。不锈钢盆能快速使大蒜脱皮，其中包含力学原理。李亮说，因为干燥的大蒜本身蒜皮和蒜肉的粘和密度并不那么紧，将大蒜放进不锈钢盆后，上下剧烈摇动的同时，使大蒜不断与不锈钢盆撞击，同时，大蒜与大蒜之间也会产生摩擦。这样一来，如果里面有大蒜的皮被撞破，然后再受到摇晃产生的摩擦力之后，就容易脱落。

至于为什么铝制的

器皿不能剥大蒜皮，李亮说，用不锈钢盆用力摇晃时，蒜皮和蒜肉同时受力，但因弹性不同，会持续受力，最终导致蒜皮和蒜肉分开。但是，铝制电饭锅内胆因防止铝发生氧化而在内壁上设置了保护层，当用力摇晃铝制电饭锅内胆时，大蒜其实是与铝制电饭锅内胆的保护层发生力的作用，在一定程度上减弱了大蒜受力，从而没办法达到蒜皮和蒜肉分离所需要的力度。

实验三

传统手工剥大蒜 用时13分32秒



接下来，记者用传统手工方法剥大蒜。记者同样将大蒜底部的蒂结切下，把大蒜掰成小瓣，共有13个小蒜瓣。由于大蒜皮粘得非常



紧，记者不得不用指甲将其剥开，剥完13个小蒜瓣，用时13分32秒。

记者用手剥小蒜瓣后发现指甲微微发黄，手指有明



显的辛辣味道。相比之下，用不锈钢盆剥大蒜比用手工剥大蒜的效率要高出很多，也省力许多。