



没有煮蛋器,还有其他方便煮蛋法吗? 记者通过实验证实,用电饭煲加一张浸湿的餐巾纸,加热5分钟即能煮熟鸡蛋。

网传泡面配可乐会产生胃胀,记者通过实验证实,过量饮用确会引起不适,市民应尽量避免碳酸饮料与面食同时饮用。

电饭煲加湿纸巾 5分钟煮熟鸡蛋?

《瑞报实验室》证实:是真的! 利用电饭煲加热功能,将餐巾纸上的水分蒸发成水蒸气,煮熟鸡蛋

■记者 黄丽云 实习生 赵晓彤

水煮鸡蛋较为麻烦,时间也比较久,所以不少家庭配备了煮蛋器。可是,若没有煮蛋器,有没有更方便的煮蛋办法呢?

有! 最近,微信上就有网友说,只需用电饭煲加一张浸湿的餐巾纸,加热5分钟就可煮熟鸡蛋。这是真的吗? 日前,记者在家做了实验。



实验步骤:

- 1.取两张纸巾,平放在电饭煲锅底,再洗净两个鸽子蛋和一个鸡蛋,放到纸巾上。
- 2.在电饭煲内倒入少量

的水,把餐巾纸完全浸湿,盖上盖子,插上电源,按下煮饭键。

3.静待约5分钟后,关掉电源。按照网友的说法,

为了让鸡蛋能煮透,记者没有立即打开盖子,而是让鸡蛋在电饭锅里多焖一会。约5分钟后,打开盖子,纸巾已经彻底干了。

实验结果:

记者将3只滚烫的蛋拿出,剥开后发现无论是小个的

鸽子蛋,还是大个的鸡蛋,蛋黄都已经凝固,鸡蛋已经煮

熟,吃起来口感刚刚好。而且,3只蛋壳都没爆。

实验原理:

瑞安中学物理老师徐开春说,电饭煲煮鸡蛋的原理其实很简单,主要是利用电饭煲的加热功能,将餐巾纸上的水分蒸发成水蒸气,蒸熟了鸡蛋。用这种方法煮鸡蛋方便、快

速且省水,甚至电饭锅中的纸巾都能重复利用。

不过,为了安全考虑,市民用这种方式煮鸡蛋时,一定要把餐巾纸浸湿透,并实时关注电饭煲的变化,五六分钟就要及时拔掉电源,

以免带来安全隐患。

对了,记者实验用的鸡蛋是常温的,如果用冰箱里冷藏过的鸡蛋,煮的时间要稍长一点,水也要多加一点,你懂的。

延伸:电饭煲还有什么妙用

- 1.做可乐鸡翅:鸡翅洗干净,放入电饭煲内,倒入适量可乐、酱油,盖上锅盖,按下煮饭开关,等开关自动跳起就好了。
- 2.做煎饺:电饭煲内倒入一点油,抹匀锅底。均匀铺放一层速冻饺子,倒入清

水,没过饺子的一半,盖上锅盖,按下煮饭开关,就等开关自动跳起即可。这样做出的煎饺一样油亮金黄,饺子底咬下嘎吱脆。而且,因为电饭煲锅底不粘性能好,做好的煎饺只需要用塑料饭勺轻轻一推就能轻松

盛起,完全不会有粘锅糊底的问题。

3.做蜜苹果:苹果2至3个,削皮切粒,倒进电饭煲中,加入一大勺砂糖、一大匙植物油,不用加水,盖上电饭锅盖,按下煮饭开关,等开关自动跳起就好了。

泡面配可乐会胃胀?

《瑞报实验室》证实:过量饮用可乐确实会引起不适

■记者 杨微微 文/图

很多人可能都知道把一颗薄荷糖放入可乐里,可乐会立刻呈喷泉状翻涌而出。最近有网友表示,可乐不仅和薄荷糖能发生惊人的化学反应,可乐与泡面同吃,也会产生胃胀感觉,事实是否果真如此? 记者决定通过实验一探究竟。



求而新闻

实验目的:可乐+泡面=胃胀?

实验器材:方便面、可乐、食品袋。

实验步骤:先将2包泡开的泡面,放入2个食品袋中,分别加入不同量的可乐进行观察。

实验一:330毫升可乐+1包泡面=袋子有小幅膨胀

将泡面用开水泡开,以正常吃泡面的程序泡5至7分钟,再将水倒掉,将泡面倒入食品袋,在食品袋中加入

一罐330毫升的可乐。

可乐与泡面混合后,将袋口扎紧,袋子有小幅的膨胀,膨胀速度并不快。但是,与没有加可乐的泡面相比,能明显看出膨胀感。

实验二:600毫升可乐+1包泡面=袋子像要“爆炸”

以同样的程序操作,在倒掉开水的泡面里加入一瓶600毫升的可乐,将袋口扎紧观察。食品袋逐渐膨胀,明

显能听到食品袋里气体产生的“滋滋”声,袋内出现明显的气泡。一两分钟后,袋子变得膨胀,鼓鼓的袋子看起来要“爆炸”。

对比加了330毫升可乐和加了600毫升可乐的泡面,后者袋子的膨胀度几乎是前者的两倍以上。

实验结果:吃泡面后过量饮用可乐会导致胃胀。

专家提醒:避免大量碳酸饮料与食品同食

针对实验,记者采访了市人民医院消化内科主任李荣洲。“吃了泡面之后,不宜饮入一罐以上可乐等汽水,否则胃里会稀释出大量气体,导致腹胀腹痛,身体不适。”李荣洲说,“吃泡面后少量喝可乐等碳酸饮料,胃里

产生的气体不多,一般人体通过打嗝等生理反应,便会及时排出,对身体影响不是很大。

李荣洲说,碳酸类饮料属于酸性饮料,直接单喝酸性饮料本身就会有产生气体,而泡面属于面食,也是酸

性食物,两者本身不会有化学反应。但是两者同时进食,加上胃酸的作用,容易加剧产生气体,会有胃胀的感觉,轻者腹部感到胀痛,严重的话就会发生急性胃扩张。市民应尽量避免大量碳酸饮料与面食同时食用。