

با نام و یاد پروردگار



عنوان جلسه:
جداسازی زرده و سفیده
تخم مرغ خام

تابستان ۱۴۰۰





زرده و سفیده ی تخم مرغ را از هم جدا کنیم.

گاو شگری



کاوشگری



THE COOLEST WAY TO SEPARATE
EGG WHITE FROM YOLK

Handimania.com



چرا این کار را انجام دهیم؟

- ۱- بیشترین درصد چربی تخم مرغ در زرده ی آن است اما در سفیده مقدار چربی خیلی پایین است.
- ۲- بیشترین درصد پروتئین تخم مرغ در سفیده ی آن است. به این دو دلیل سفیده ی تخم مرغ برای ورزشکاران مفیدتر است.
- ۳- برای پختن بعضی از غذاها و کیک ها فقط احتیاج به سفیده ی تخم مرغ می باشد. (بافت اسفنجی و پف دار به مواد می دهد.)

فکر کنید



WHICH WAY IS FASTER
TRADITIONAL OR THE BOTTLE TRICK?

Handimania center

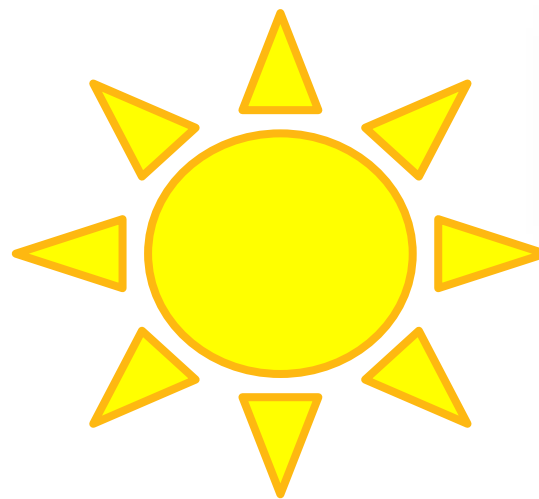


خاصیت
جالب دیگر
تخم مرغ ها

بحث کنید



چطور این اتفاق افتاد؟



با این آزمایش ایده ی شکننده بودن تخم مرغ خام تخریب می شود....





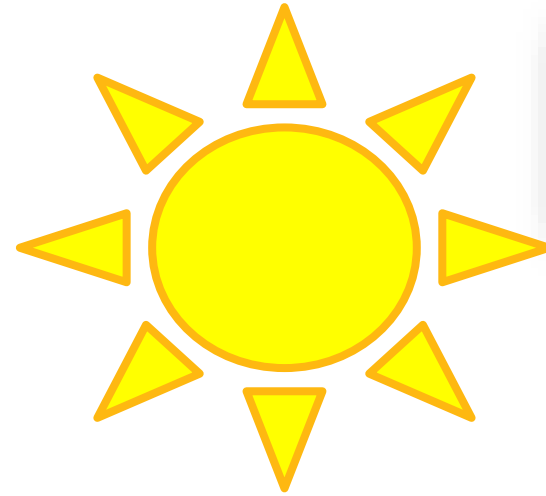
خاصیت
جالب دیگر
تخم مرغ ها





بحث کنید

چطور این اتفاق افتاد؟



در حالت عادی ما عادت داریم تخم مرغ را به صورت پخته شده و تخت، (یا خام و درون ظرفی ریخته شده) ببینیم. اما اگر تخم مرغی را درون کاسه ای با محلول آب و کمی سرکه بشکنید، می بینید زرده ی آن به نوعی کروی شکل است. اگر در حال شنا در دریای واقعی در جایی گرم این آزمایش را انجام دهید، خیلی جالب تر هم هست.



پسر گل من
موفق و سر بلند باشی

