

温泉たまごを作ろう

つく
作った日

ひ
月
にち
日

★たまごをゆでると、白身も黄身もかたまってゆでたまごになるけれど、カップめんの容器を使ってゆっくりあたためるとどうなるだろう？

<材料> たまご 1個 (冷ぞう庫から出し、部屋の中の温度と同じにして
おこう。)

熱湯 適量 (カップめんを作るくらいの量)

しょうゆ少々

<道具> カップめんの容器 (種類は何でもOK。きれいに洗っておこう)

アルミホイル

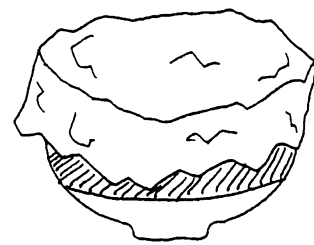
さらか小さなどんぶり

①カップめんの容器にたまごを入れ、
熱湯を内側の線までそそぐ。

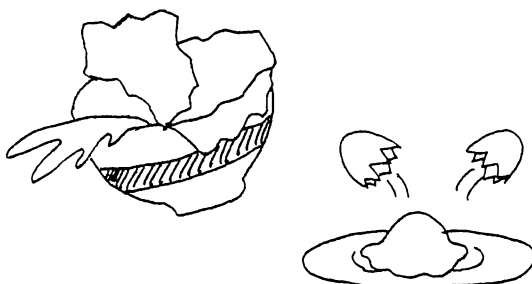


お湯がとてもあついで、
十分に気をつけよう！

②アルミホイルでぴったりふたをして
30分おく。



③湯をすて、しばらく水で冷やしたら、さらにたまごをわってみよう。



★さあ、どんなふうになったかな？

食べる時はしょうゆを少し
かけるとおいしいよ。