

# 冷水泡过的鸡蛋再煮皮更好剥? 真的! 风油精能去除商标留下的胶痕? 真的!

不少市民苦恼煮鸡蛋的皮不容易剥掉,一些物品上撕掉商标后残留的胶痕很难看,近日,记者接到读者支招,煮鸡蛋前可以先将生鸡蛋放置冷水中浸泡然后再煮,针对一些物品上残留的胶痕用风油精擦拭即可去除。针对以上两条生活小窍门,就让本报记者通过实验来一一验证。

新密播报 孙浩 文/图



将其中一枚生鸡蛋放入冷水中浸泡



然后放入锅中煮6分钟



用冷水泡过的鸡蛋(左一)蛋壳完整易剥落

## 实验 1

### 冷水泡过再煮的生鸡蛋,蛋壳完整易剥掉

煮鸡蛋是鸡蛋最常见的吃法之一,主要是将鸡蛋放入水中煮熟而成。其营养丰富,是早餐的最佳选择之一。但是不少市民煮出来的鸡蛋光是剥皮就需要很长时间,零碎的鸡蛋皮不仅无法整块剥下,也会附着蛋

清,从而造成浪费。

近日,有读者支招,在煮鸡蛋之前可将生鸡蛋先让入冷水中浸泡一会儿,这样煮出来的鸡蛋蛋壳不会破裂,且易于剥掉。对此,记者进行了验证。

#### 实验过程

首先准备了两枚生鸡蛋,洗净后,将其中一枚较大的放入冷水中浸泡,冷水没过鸡蛋。大约浸泡2分钟后,将两枚鸡蛋放入锅中。

煮鸡蛋时,采用中火最为适宜,水开后煮6分钟左右,鸡蛋在锅中飘起来后,将鸡蛋出锅放置空碗中待凉透。

#### 实验结果

此时的两枚鸡蛋,蛋壳保持都比较完整,其中一枚没有浸泡过的有细微裂痕,随后逐一剥掉蛋壳。

此时,效果立竿见影,用冷水

泡过的鸡蛋蛋壳完整易剥落,而没有浸泡过的就明显不好剥,且蛋壳附着蛋清,为剥鸡蛋造成了不少麻烦。

#### 解疑

用冷水浸泡过的鸡蛋为什么比直接煮的鸡蛋更好剥呢?记者通过多方求证了解到,用冷水浸泡过的鸡蛋蛋白质容易凝固,而且有助于降低蛋内气压,所以冷水泡过的鸡蛋蛋壳不

易破裂,易剥掉。

除此之外,煮鸡蛋时也应该注意火候,一般中火最为适宜,煮蛋时不宜烧煮时间过长,否则会影响到鸡蛋的营养价值。

## 实验 2

### 用风油精可以去除胶痕,配水效果更好

很多商品都有商标,但是在撕除商标后,一些残留的胶痕就很让人头疼,不仅影响美观而且很难清除,不仅商标有残留,一些家用贴纸也是一样。

记者之前买的花露水都快1年了,

上面的商标一直残留很多,无论用水冲,还是用钢丝球刮掉都很困难,平时外出都不好意思带在身边。

有读者支招,风油精可以去除胶痕,为此,记者前来验证。

#### 实验过程

记者拿来一瓶之前一直去不掉商标的花露水,在商标处涂抹上风油精,然后反复揉搓,揉搓一会儿后,会感觉到瓶身与手指在逐渐发热,此时的效果还不明显。

大约1分钟后,胶痕还没有明显去除,可能是胶痕时间过久,记者用温水对花露水的瓶身进行冲洗,随后再配合风油精继续揉搓,此时可以看到胶痕逐渐被去除。

#### 实验结果

在进行了两次冲洗配合风油精揉搓后,瓶身慢慢变得光滑,胶痕脱落成粉末状,随后,用抹布擦干,可以看到,瓶身上的胶痕已经完全去除。

本次实验的花露水瓶身商标老化,除了胶痕外还有商标纸,如果您的商品上只有胶痕,不妨只用风油精试试。

#### 解疑

风油精去胶痕的原理是因为有机物之间可以互相溶解,风油精中含有的桉叶油、香油精等成分可以把不干胶溶解,

从而达到去胶痕的效果。

除此之外,含有类似成分的万金油、青草油、活络油去胶痕的效果也不错。



清洁前的瓶子

将风油精涂在胶痕处



清洁后的瓶子