

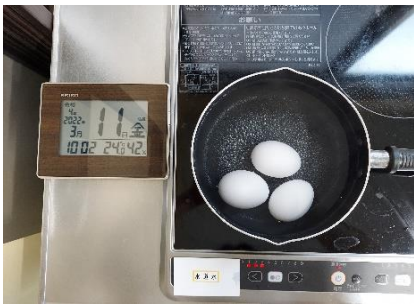
ゆで卵検証

2022年3月11日(金)

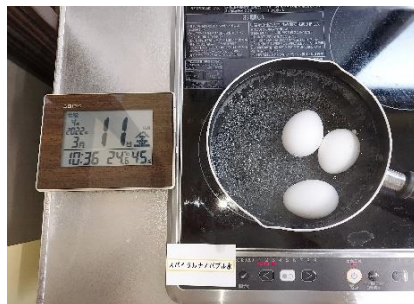
ゆで卵を水道水とスパイラルナノバブル水で作り、味などに違いがあるのかを検証した。

《手順》

1. 卵のカーブが緩やかな方に押しピンで穴をあける。
 2. 鍋に卵が浸かるくらいの湯を沸かし、塩小さじ1/3を入れる。
(殻の割れ防止のため)
 3. おたまに卵を乗せ、静かに湯の中に入れる。
8分：半熟
11分：やや固ゆで
13分：固ゆで
- 各時間をそれぞれ水道水とスパイラルナノバブル水で比較する。



水道水



スパイラルナノバブル水

《結果》

・水道水



8分後



11分後

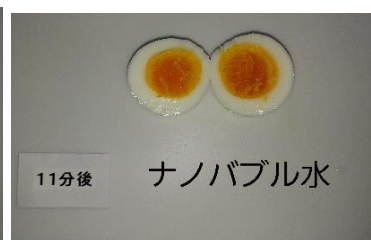


13分後

・スパイラルナノバブル水



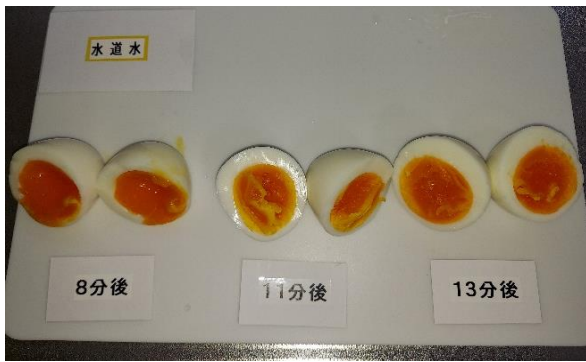
8分後



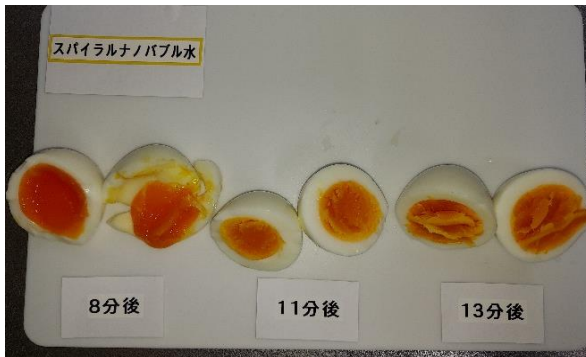
11分後



13分後



- ・水道水
白身が固い



- ・スパイラルナノバブル水
白身が柔らかい
火の通りは見た目からも早いと
分かった
11分後から違いが明確になった
食感が柔らかい分美味しく感じた

水道水よりもスパイラルナノバブル水の方が早く火が通るので光熱費節約になり、また美味しいと感じた人が多かったので、ゆで卵を調理する際にスパイラルナノバブル水を使うことがお勧めだといえる。

