

假鸡蛋的制作方法

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/69f2022437bcfc36ae4a6f9690c8fb97.html>

范文网，为你加油喝彩！

假鸡蛋蛋壳由碳酸钙、石蜡及石膏粉造成。而蛋清、蛋白则主要由海藻酸钠，再加上明矾、明胶、色素等造成。假鸡蛋的制作方法是什么呢？下面和<https://www.882682.com/>小编会给您答案。

我们先看下 真假鸡蛋的鉴别方法？

看鸡蛋的外观。如果是真的鸡蛋，感觉外表会比较脏；如果是人造鸡蛋，外壳会很均匀、很干净。另外，再对着光线来看，真鸡蛋没有假鸡蛋透明度高。

闻味道。如果是真鸡蛋，闻起来会有腥味，假鸡蛋就没有腥味。

用手摇。真鸡蛋在摇的过程中，水、劳动手抄报简单漂亮蛋清和蛋黄是混合在一起的，没有很响的声音，假的鸡蛋因为有水在里面，因此摇起来会更响一些。

水煮。真蛋在生的时候敲开，能看到蛋壳膜上有裂缝状纹路，这种纹路在煮鸡蛋煮熟后消失，假蛋火警收费吗做不出来。真蛋煮熟后，蛋黄剥开呈粉状，假蛋胶状。

做法先将一定量的海藻酸钠倒入一盆温水内搅拌成蛋白状物体，用明胶拌匀，再加苯甲酸钠、白矾等其它化学品混入制成蛋白，而蛋黄只是加些柠檬黄色素，再加氯化钙混合倒入模具形成蛋形，产生蛋的薄膜，蛋壳则是用石蜡、石膏粉、古之学者碳酸钙等制成。

人造鸡蛋所用的都是化学成分，主要是利用海藻酸钠的钙化，顶多就是一个凝胶体，其中的明矾、明胶等平时只是作为食品的添加剂、辅助剂，而国家标准对添加剂用法、用量都有明确规定，在人造鸡蛋中却成了主要成分，对人体没什么好处，营养角度上与真鸡蛋相比更是不可同日而语。同时，有关专家指出，氯化钙也分食用级和工业级，色素芭比经典公主故事合集也是一样，而这些人造蛋厂家都是地下工厂，很难说这些工厂用些什么原料。

<https://www.882682.com/>提醒：人造鸡蛋毫无鸡蛋味，研究发现，长期食用会造热爱祖国演讲
稿成大脑
记忆力衰退、痴呆
等。大家千万不要模仿制作。为了健
康，我们平时应了解些有毒食品安全知识及食品安全知识，这样对我们生活会有所帮助。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发