



不思議なゆで卵「黄身返したまご」の作り方

© サイエンス・クッキング&八田 ー



材料

★有精卵(セミナーで使うのは、ふ化2.5日目のもの)/1個

※セミナーでは、講師の八田先生が、ヒヨコ屋さんから有精卵を特別に入手。

※有精卵(2~3日目のもの)が手に入らない時は、
無精卵で(スーパーで売っているもの)。



用具

★透明粘着テープ

(できればポリプロピレン製、約2cm幅のもの)

★ストッキング(片足分)

(伸縮性のあるサポートタイプ)

★製菓用ワイヤー

(長さ約4cm)

★懐中電灯

(直径4mmぐらいで、光の強いものが最適)

★水となべとコンロ

★料理用温度計

★穴あきおたま

★菜ばし

★氷水とボウル

★ナイフ

★ハサミ



作り方

◆まず、準備を！

- ① 生卵の状態を、懐中電灯の光を当て、観察しておく。
(※ONにした懐中電灯のレンズを、卵のカラにくっつけると、
卵全体が明るく見える。
卵の上下を、反対にすると、黄身が動くのがわかる。
※暗い所で見た方が、わかりやすい)

- ② スッキング(片足分)のまん中あたりに、結び目(固く)を作る。
両はしに、指をかける切り込みを入れておくと、持ちやすい。



- ③ 粘着テープは、10cmを8本、
15cmを1本切っておく。
製菓用ワイヤーは、4cmに切る。

▲準備③

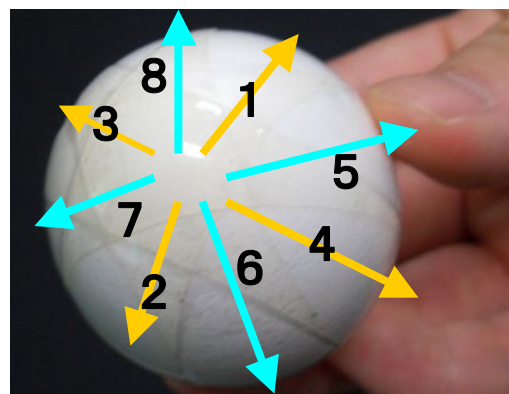
◆卵に、粘着テープをはろう！

- ① 卵のてっぺんから底に向け、
真上から見て十字になるように、まず
4本(→1~4)をはり、次に、すきまを
うめるように4本(→5~8)をはる。
最後に15cmのテープ(→9)を
腹まき状に巻く。

●ポイント！！

- ★テープの先が重なる所(てっぺんと底)
を、きれいにはる。
(スッキングがひっかからないように)

▼作り方①



▲作り方①(腹まき状に巻く)



◆卵を、ストッキングの中に入れ、 ワイヤーで固定しよう！

- ② ①の卵を、ストッキングの結び目の所まで入れて、横向きにする。
- ③ 結び目の反対の位置で、ストッキングを数回ネジる。
- ④ ネジリの上から、ワイヤーをキッチリしばり、卵がうごかないようにする。

●ポイント！！

★結び目とワイヤーのしばり目が、卵の中心線にくること！



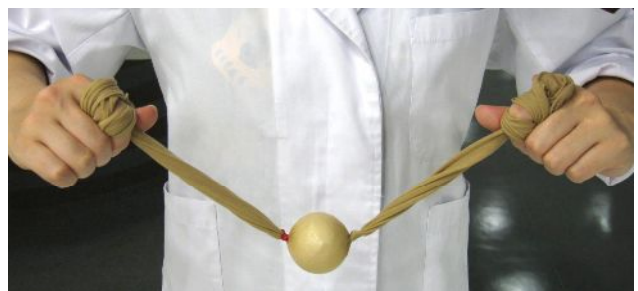
▲作り方③



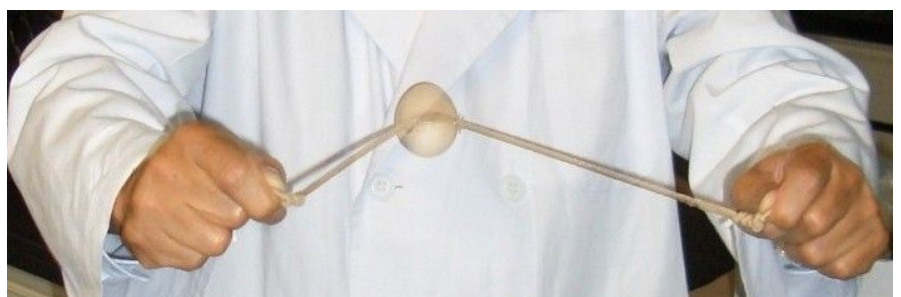
▲作り方④

◆「ぶんぶんゴマ」式に、卵入りストッキングを回そう！ まず、「外回し」を！

- ⑤ ストッキングの両はしの切れ込みに、人さし指をひっかけ、しっかり持つ。
- ⑥ 卵を**外回し**で、「ぶんぶんゴマ」のコツで回転させる。
- ⑦ ストッキングのネジレが、卵の左右ギリギリにくるまで回し続ける。



▲作り方⑤



▲作り方⑦

◆「ぶんぶんゴマ」式に、卵入りストッキングを回そう！（つづき）

結び目の位置を正し、「引っぱり」を！

- ⑧ ネジレがゆるまないように注意しながら、ストッキングの中の卵の位置を正しくする。

●ポイント！！

★2つの結び目が、卵の中心線上にくること！

- ⑨ 両手を広げて、イッキに、左右に引っばる。

●ポイント！！

★正しくネジレがもどる時は、高速回転し、「ぶんぶんゴマ」のように、ブーンと音が鳴る。

- ⑩ ふたたび、ストッキングの中の卵の位置を正しくする。
今度は、卵を内回しで回転させる、⑦～⑨をくり返す。



▲作り方⑧

▼作り方⑨



◆懐中電灯チェックをしよう！（※P.13／今日のおべんきょうその(2)を見よう）

- ⑪ 暗い所で、⑩の卵に、懐中電灯の光を当てる。

◎合格 = 卵全体が暗い

（※卵黄マクが破れ、
光が通らなくなっている）

×不合格＝卵全体が明るい

（※準備時で見た卵の状態。
卵黄マクは破れていない）

- ⑫ 卵が不合格の場合、⑤～⑨を、もう一度くり返す。（※合格するまでやること）



▲作り方⑪（まだ不合格）



◆合格卵を、湯の中で回転させながら、ゆでよう！

- ⑬ 合格した卵を、
ストッキングから出す。
- ⑭ 卵を、水を入れたなべに
入れて、点火(中火)する。
- ⑮ 5～6分後に、温度計で
温度を計る(約60℃)。

●ポイント！！

★温度計の先を、なべ底に
つけないように注意。

- ⑯ 湯温が60℃になる頃から、
卵を、菜ばしで、
コロコロ回転させる。

●ポイント！！

★菜ばしを、両手に1本ずつ持って、
動かすと、うまく回転できる。

- ⑰ 約85℃になったら、85℃を
キープしながら、10分間ゆでる。
(※火力の調節で、キープ)
- ⑱ 火を止め、湯の中で、
5分間、卵を置いておく。



▲作り方⑯

ドキドキだね！
ワクワクだね！



◆ゆで卵を氷水で冷やし、 カラをむこう！

- ⑲ ⑱の卵を、穴あきおたまで取り出し、
冷水に入れる(約5分間)。
- ⑳ 冷めたら、ゆで卵のテープをはがし、
カラをむく。

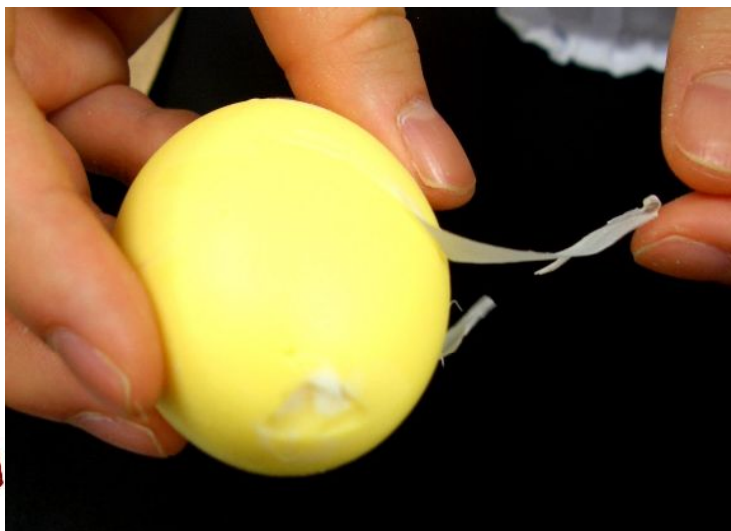


▲作り方㉑



◆できあがり！

☀ カラをむいたゆで卵の
外側の色は……
なんと、
黄色になってる！



☀ ナイフで半分に
切ってみると……
なんと、
白身が内側にきてる！



☀ 食べるのが
おいしいけど……
一口、
そのままで
味見を！
だし醤油をつけて
食べてもいいね。



ぜんぶ黄色になったら、
「たまごそのままプリン」
だね！
カラメルシロップを
かけて
食べちゃお！

