

硬硬的蛋殼做豆腐

豆腐

當初怎麼想到的?



學校旁的早餐店,生意總是大排長龍,其中的傳統蛋食是大家最愛的

因此經過時,總是看到椅子裡裝了滿滿的蛋殼,不禁想,那些蛋殼能拿來做什麼呢?到了學校,上自然課時,和老師聊起這件事,老師說

會看過有人拿蛋殼來做食物,引起了我們的興趣。

我就對“蛋殼”產生了好奇,開始上網查資料,

結果找到了「蛋殼做豆腐」,心想怎麼可能的

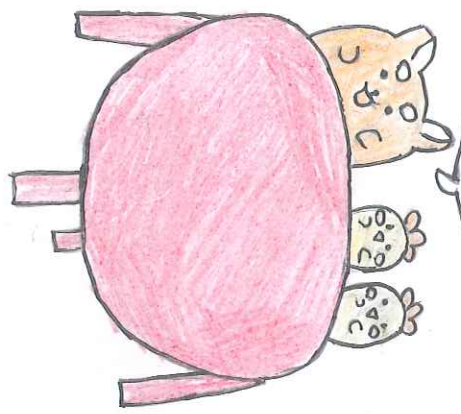
我,就對這個主題開始了研究。

當初...

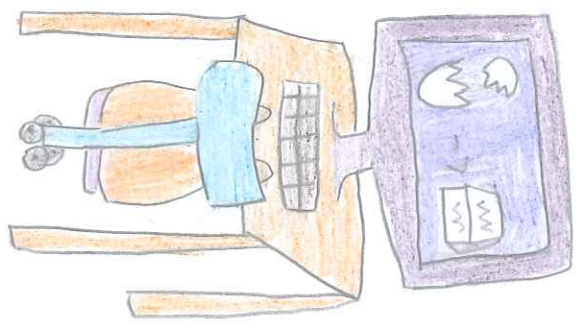
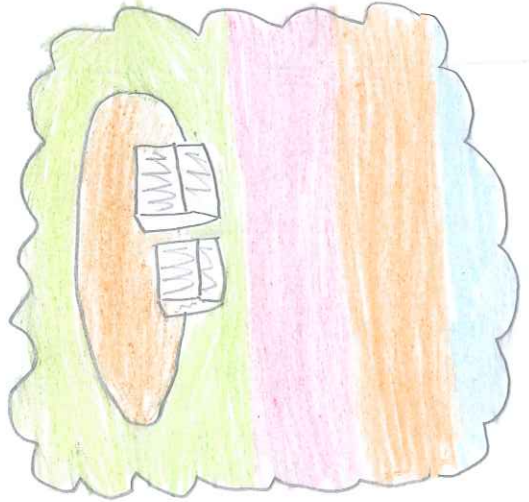


阿柴

我和你們說



早餐店的豆腐



②

為什麼？

???



因為...



紫菜傳記

豆腐有蛋白質，十醋酸鈣水後，
 蛋白質因為電荷被中和掉，分子間缺乏排斥力，
 因此凝結成較大的顆粒，經沉澱脫水
 之後，就變成又滑又嫩的豆腐就做好了！

實驗



材料

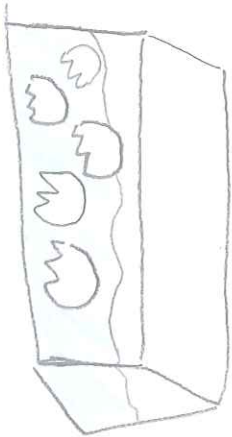
1. 白醋 65cc (洗過晒乾)
2. 豆漿 300cc
3. 電子爐
4. 容器
5. 1000g~1500g 的重物
6. 一塊布
7. 攪拌器
8. 鍋子

③ 製作方法



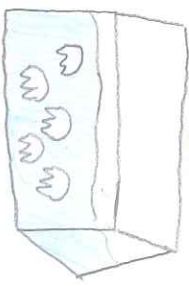
1 白醋
65cc

洗過晒乾
的蛋壳

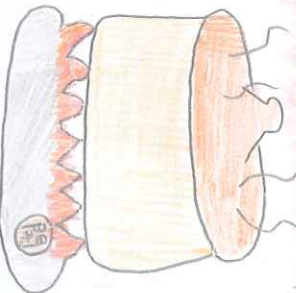


2

泡過4天
白醋液



3 把豆漿加熱到80度



4

把豆漿倒到另一個杯子裡



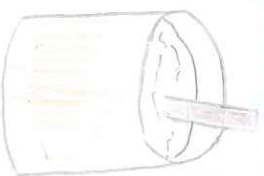
5

然後把蛋醋液倒進裝豆漿的杯子



6

攪一攪ing...



7

加入容器



8

在用重物壓(在上面
一定壓好)等30minutes



9

把它輕輕的取出



10

豆腐就完成了



這可太簡單了



要發了



優點、缺點大探討



優點

- ① 材料隨手可得
- ② 制作方法簡單
- ③ 非常的環保
- ④ 成功率高

缺點

- ① 有些人不能接受「蛋殼」做豆腐
- ② 過程時間長久

對生活的

幫助?



蛋殼做豆腐

對生活的幫助

蛋殼鈣含量高

新聞曾經播過

黑心業者工業石膏

製作豆腐，因此能不浪費

高營養的蛋殼又可以讓大家都吃的健康又營養

資料來源：博靖軒、盧宿、凌、國、立、嘉、義、高、級、家、事、職、業、學、校、化、廢、打、為、不、奇、蛋、殼、再、利、用

