



塩の実験

たまごの黄身の塩漬けづくり

★むずかしさ



🕒 所要時間

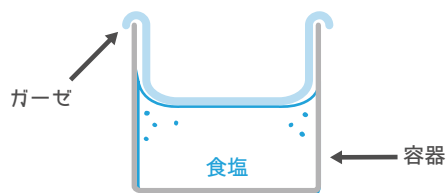
1 ~ 2日

準備するもの

- 食塩
- 容器(コップくらいの大きさ)
- たまご
- ガーゼ

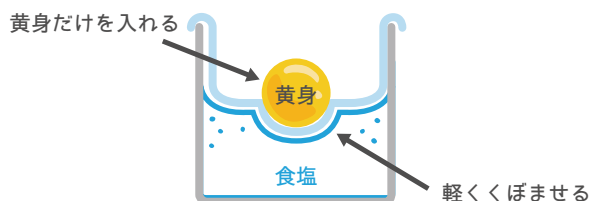
手順

1



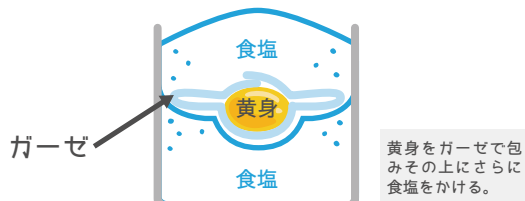
容器の真ん中くらいまで食塩を入れ、その上に水で軽く濡らしたガーゼをかぶせます。

2



ガーゼの真ん中にくぼみをつくり、そこにたまごの黄身だけを入れます。

3



黄身をガーゼで軽く包み、その上にさらに食塩をかけます。

4

冷蔵庫に入れて1~2日置いてから、食塩の中から黄身を取りだすと、黄身の塩漬けの完成です。