

變身吧！小雞蛋

一、雞蛋之快問快答〈敘述正確的打「○」；錯誤的打「×」〉

【part1 關於會孵出小雞的雞蛋】

- < > 1. 蛋殼上有肉眼看不見的氣孔，讓小雞可以呼吸。
- < > 2. 蛋白上有胚盤，蛋白是提供胚盤成長的主要營養來源。
- < > 3. 把蛋黃固定在蛋中間的是繫帶，繫帶連接了蛋黃和蛋膜。
- < > 4. 氣室和殼膜都有防止細菌入侵的保護作用。
- < > 5. 蛋黃上的胚盤是小雞孵化的重要起點，它會長出血管和雞的器官。
- < > 6. 一顆雞蛋從受精到孵化，大約需要五週的時間。
- < > 7. 當小雞孵化完成，牠會用蛋齒啄破蛋殼。
- < > 8. 蛋齒是小雞嘴喙上的堅硬構造，除了幫助小雞破殼而出，也會發揮小雞用嘴啄食的重要功能。

【part2 關於不會孵出小雞的雞蛋】

- < > 1. 蛋雞是專門生蛋的雞種，生出的雞蛋不會孵化成小雞。
- < > 2. 一隻蛋雞平均一年可以生下 600 顆蛋。
- < > 3. 母雞先從卵巢排出卵，再產生蛋黃，接著分泌蛋白，最後再形成蛋殼。
- < > 4. 蛋殼有不同顏色的差異是因為營養成分不同，顏色越深，營養價值越高。
- < > 5. 台灣的養雞場的蛋雞一般都是用籠子飼養，雞籠有特殊教育設計的集蛋槽。

【 part3 關於「蛋」的三件事 】

- < > 1.料理「蛋」的時候，「蛋黃」和「蛋白」可以分開使用，「蛋黃」可以做成「美乃滋」醬料，「蛋白」有「軟化肉類」的作用。
- < > 2.煎炸「食」材時可以用「蛋液」牢固「裹粉」。
- < > 3.「雞蛋」除了「食」用的「價值」，還能做為「醫學研究」之用，例如「製作流感疫苗」和「蛇毒」的「解毒劑」。
- < > 4.把「帶殼」的「生機蛋」放入「水」中，會「浮」在「水面」上的「雞蛋」比「沉入水」中的「雞蛋」新「鮮」。
- < > 5.超市裡「賣」的「雞蛋」會「有」「產銷履歷」證和「CAS」標章，這「可以」做為「消費者」挑選「雞蛋」的「參考」訊「息」。
- < > 6.將「雞蛋」放入「冰箱」存放時，可將「鈍端」的「氣室」端「朝下」，「穩固」雞蛋擺「放」位置，也「較」能「隔絕細菌」保「鮮」。
- < > 7.「蛋黃」顏色有「深淺」和「母雞」吃的「飼料」有「關」，例如「吃」了「含胡蘿蔔素」的「飼料」，「蛋黃」顏色就「會」較「深」。
- < > 8.「雞蛋」營「養」價「值」豐「富」，尤「其」是「提」供「蛋白」質「來」源。
- < > 9.「洗選蛋」是「指」已「經」清「洗」過「蛋殼」的「雞蛋」，料理時「可」以「不」用「再」清「洗」了。
- < > 10.「蛋白」稀，「蛋黃」扁「平」不「成」形「的」蛋是「不」新「鮮」的「表」示。

二、蛋的繞口令

邀請喜歡吃蛋的親朋好友來進行蛋的繞口令，看誰說得快，看誰說得溜。

一、賣雞蛋與賣大蒜

有一個人賣雞蛋，有一個人賣大蒜。
 賣雞蛋的要用十個雞蛋換五斤蒜，
 賣蒜的要用一斤大蒜換三個雞蛋。
 蛋換蒜沒有賺，蒜換蛋不划算。
 賣雞蛋的退了賣大蒜的蒜，
 賣大蒜的退了賣雞蛋的蛋。
 賣雞蛋的不換賣大蒜的蒜，
 賣大蒜的不換賣雞蛋的蛋。
 賣雞蛋的去賣雞蛋，
 賣大蒜的去賣大蒜。

二、涼拌炒雞蛋

涼拌炒雞蛋，雞蛋炒鴨蛋，
 鴨蛋切一半、自己看著辦。
 不要問我怎麼辦？你快走、我來辦！
 涼拌炒雞蛋，一斤兩塊半！
 涼拌炒雞蛋，外加一個荷包蛋，
 屁股切一半，考試考了零鴨蛋。
 涼拌炒雞蛋，青菜拌一拌，
 煮個水煮熟蛋，吃了變混蛋，
 涼拌炒雞蛋，管你怎麼辦！

三、蛋炒飯

小范小連吃午飯，
 小范愛吃炒雞蛋，

小連愛吃蛋炒飯。

炒雞蛋，蛋炒飯，吃著不鹹也不淡。

三、介紹家庭的蛋料理

你及你的家人喜歡吃蛋嗎？在你們家，最常做的蛋的料理是什麼？介紹你的家庭的拿手蛋料理。

★ 料理名稱：

★ 主廚：

★ 材料：

★ 做法：

★ 將料理成品畫下來或貼一張照片。

★ 色：

香：

味：

四、蛋殼妙用多

一顆雞蛋我們取蛋白和蛋黃食用，但蛋殼並非一無處用，蛋殼功用也是不可小覷的呢！

〈1〉 彩繪雞蛋

a. 用剪刀或銼刀在蛋的底端搓個小洞。

- b. 用牙齒籤輔助，把蛋液倒出在碗裡，蛋液可以做料理。
- c. 清洗蛋殼內部及外觀並放到乾燥。
- d. 用筆在蛋殼上彩繪喜歡的圖案。

〈2〉自製蛋殼肥料

蛋殼含有鈣質，可將蛋殼上殘留的蛋白洗乾淨，將蛋殼搗碎變成粉狀，埋在土壤中間，這樣可以讓蛋殼經過微生物的分解變成養分，讓土壤更肥沃。

〈3〉用蛋殼去除水垢、茶垢

瓶口又窄又深的瓶子或熱水瓶，其底部常常不容易清洗，只要放些搗碎的蛋殼，加半瓶水，搖晃瓶子，就可清潔瓶子內部堆積的水垢。

泡茶的茶壺、茶杯會堆積茶垢，可在茶壺中放入蛋殼，加入一點醋和清水，上下左右用力搖晃幾下，就可把茶壺內的茶垢清洗乾淨。

把蛋殼放進絲襪中搗碎，沾水擦洗清洗茶杯，也能輕易的清除茶漬。

五、延伸閱讀

以下書籍皆由小天下出版社出版。「快樂親子廚房」兩書做的麵包和蛋糕都會用到蛋喔！

<p>★ 書名：用心學校3— 老師有夠辣</p>	<p>★ 簡介： 「老師，不准搗蛋」、「混蛋！超級厲害」兩篇故事中，介紹了蛋蛋班的有趣故事。</p>
------------------------------	--

	<p>事。</p>
<p>★ 書名：快樂親子廚房——我的拿手好麵包</p>	<p>★ 簡介：</p> <p>本書把麵包的做法，揉麵、發酵、造型、烘烤等步驟，化繁為簡，讓第一次做麵包的小朋友或大人，都能成功的做出麵包。</p>
<p>★ 書名：快樂親子廚房——我的拿手好甜點</p>	<p>★ 簡介：</p> <p>從餅乾、鬆餅、蛋糕、布丁、泡芙到冰淇淋，從攪拌麵糊到打發奶油、擠花裝飾，親子可以共同享受動手做料理的樂趣。</p>