



啾 是「愛吃蛋」！

柴火劈里啪啦作響，許多黃澄澄的蛋液在巨大的煎鍋裡慢慢凝固，愛吃蛋的啾啾看不到後方，拿起相機瘋狂拍照。但什麼活動需要動員這麼多人呢？

猜：猜：這：是：什：麼：活：動：呢：？



- A** 製：作：大：量：炒：蛋：消：耗：當：地：雞：蛋：。
- B** 製：作：巨：型：歐：姆：蛋：慶：祝：復：活：節：。
- C** 製：作：大：煎：蛋：舉：辦：大：鬨：王：比：賽：。



B 製作巨型歐姆蛋慶祝復活節！

這項活動已經有50多年的歷史了！過去法國西南部的貝西耶赫，有群朋友為了慶祝復活節，使用大量的雞蛋製作歐姆蛋。後來每年復活節，當地都會用1萬5千顆雞蛋製作巨型歐姆蛋，能供應2千人享用！



許多志工會齊心合力打蛋，再把蛋液集中倒入大鍋內烹煮。

大約半小時能煎好巨型歐姆蛋，接著會分送給民眾享用，每人可以拿到一盤麵包和歐姆蛋。



大量的蛋殼也不會浪費，會收集起來拿去養雞或當作肥料。

百變的蛋料理

口感滑嫩的歐姆蛋，讓啾啾邊吃邊讚嘆，烹煮料理的廚師傑克端出更多的蛋料理並告訴他：「只要靈活運用雞蛋的不同特性，就能做出百變的蛋料理喔！」



製作蛋料理的過程，可能運用到蛋的哪些特性呢？



請在 中塗上顏色。

凝固 起泡 乳化

【全文未完，精彩內容盡在康軒學習雜誌！】