

キンキン冷蔵卵の茹で早見表



検証鍋：ヨシカワ/クック・ルック II SJ2187 作成：何気なしチャンネル Rev20221029

共通の流れ ▶ お湯2.5ℓ沸かす ▶ 差し水した後、卵入れる ▶ 加熱する ▶ 氷水で冷ます

温泉たまご

半熟ゆでたまご

個数 (個)

差し水


加熱方法

加熱中

きれいな生卵	×2
	×4
	×6
	×8
	×10

0°C水	×600cc
	×500cc
	×400cc
	×300cc
	×200cc

余熱で 10分
〃
〃
〃
〃



動かさない
〃
〃
〃
〃



お尻掘った生卵	×2
	×4
	×6
	×8
	×10

	×600cc
	×500cc
	×400cc
	×300cc
	×200cc

ぐらぐら火力で8分
〃
〃
〃
〃



転がし続ける
〃
〃
〃
〃




温泉卵はキズが無い卵
ゆで卵は針でお尻に穴をあけた卵
どちらもキンキンに冷えたものを使おう！

差し水は氷水のお水だけを使おう！
→卵1つと0°C水50ccを釣り合わせてる。
氷が混ざると融解潜熱でこのバランスが狂っちゃうから。

温泉卵、ゆで卵どちらも
・加熱中は鍋にフタをしない
・加熱後は5分ほど氷水で冷ます

