

B生活

责任编辑:卜聪 电话:85311078



- 5 **重疾险改头换面 老客户不必忍痛退保**
专家建议:买重疾险别为不必要的病种买单
- 6 **动感地带暑期实践 橙色计划各就各位!**

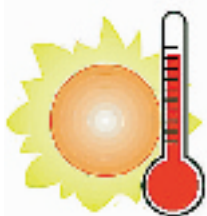
杭州,火炉?

近日,在凤凰卫视“凤凰气象站”栏目,报出新“火炉”城市前三名,有杭州!

网易网民正在评选“火炉”,杭州排到第一位了!

今年的杭州到底有多热?你相信吗,还有人一口咬定根本不算热。

我们决定到太阳底下晒一晒,到气象台问一问,再到医院瞧一瞧:到底有多热?城里哪最热?要热到什么时候?欢迎阅读 B1-B4 版。



到底有多热? 路面煎熟鸡蛋

实验者说,蛋还没煎熟,人已烤熟了

●听故事

虽然已经过去好几天了,再次回忆起这件事,目睹了“大理石上煎鸡蛋”的家住杭州大关的职业报料人冯向东言语间还是有些激动。

“那是周末,就在西湖文化广场运河景观示意图旁边。”冯向东回忆道,“住在朝晖的一个人早上9点多拿了6个鸡蛋过来,准备尝试在大理石上煎鸡蛋。因为那边几块黑色的大理石常年风吹日晒,天气热的时候,石面温度会特别高,手都不敢往上放。9点多,做试验的那位先生先打了两个蛋在石面上,准备做‘荷包蛋’,另外四个就直接放在晒得发烫的大理石上。”

“刚开始,放在石板上的蛋并没有发生什么变化,但过了个把小时,眼见着周围的蛋清开始凝固变白,然后中间的蛋黄也开始慢慢变硬。”冯先生给我们描述,“到了中午12点半,经过3个多小时的烘烤,两只蛋的蛋清和蛋黄都已经完全凝固。另外4只囫囵蛋虽然没有完全熟透,但外面的蛋壳也已经能够被剥下来了。事后那人把四只整蛋带回家了,还咬了几口已经煎熟的‘荷包蛋’,不过没问他味道怎么样。”冯先生笑着说。

●做实验

虽然冯先生讲得绘声绘色,但还是让人将信将疑。于是,本周三下午最热的时候,我们派出三路记者,前往市区人流量较大、被太阳直晒的三个地方,验证一下路上煎鸡蛋的可能性,同时体验一下人的抗热能力。

请先了解一些数据:当天最高气温39.1℃——并不是入夏以来最热的温度。某健康论坛介绍,对鸡蛋来讲,蛋黄凝固的温度为68℃—71℃,蛋清凝固的温度为62℃—64℃。

10分钟,鸡蛋就被晒出膜了

地点:嘉德广场近庆春路的一块黑色窨井盖上

时间:14:10~15:30

体验者:周乐乐 周惠媛

去之前,一直忐忑:嘉德广场该是多热闹的一块地方呀,搞不好鸡蛋刚打下去就被清洁工没收了。没想到,这个点去,连清洁工的影子都见不到,估计是天太热了吧,这时候的太阳能把人晒出油来。

地面的温度能起火!我试着用手碰了碰地,还不到3秒,就烫得受不了了,连我这个对数字没什么概念的人都可以毫不犹豫地说:地面温度肯定超过50度!比较了下,最终选择了一块黑色的窨井盖,那里的太阳直射。打上鸡蛋,8分钟。一直没什么动静,我倒有点被晒晕了,便躲到一旁的树荫下。没想到这时候,惨剧上演了:一辆载人电动车快速驶过,正好压在鸡蛋上,蛋黄溅了一地!

“增大了受热面积,可能会更快。”我只好这样安慰自己。

13分钟后,最上层的蛋清开始结

出一层薄膜,我们小心地用树枝拨动,蛋黄上面的那层薄膜更明显些,不过里面还都是液体。这太阳,还真的能把鸡蛋煎熟啊!我们开始有点期待了。我耐不住性子,每5分钟总要去看看下鸡蛋怎么样了,之后的变化倒不大,将近半个小时的时候,蛋黄表面的膜已经很厚实了,蛋清也开始出现一些白色的东东,这不正向着“快要熟透的鸡蛋”进发吗?

又耐着性子等了半个多小时。这时候的蛋黄完全可以用树枝挑开了,一块一块,和普通见到的蛋皮差不多,蛋清因为散得比较开,倒不是特别明显,不过白色的东东多了很多。

“这样的大太阳,带壳鸡蛋放上三小时,也能半熟了。”回去的朋友禁不住感叹。

鸡蛋还没煮熟已经晒干了

地点:杭州高级中学门口,离雕像不到10米的地方

时间:14:00~14:30

体验者:金梁 姚志伟

在杭州市气象站监测中,显示温度最高的就在杭州高级中学监测站。

我用手测试了下地面温度,触到水泥地不到3秒钟,立马缩了回来,真够烫的。取出鸡蛋,砸壳,蛋黄和蛋清流了一地,没有锅里那种马上泛白的迹象。在边上看了两分钟,汗不停往外冒,只好找个遮阳的地方先躲一躲。

过了六分钟,从阴凉处回到太阳底下,发现蛋黄表面开始有点凝固,有薄薄的一层东西,“好象能熟的样子”,自己安慰道。又过了十分钟,发现蛋清差不多已经蒸发干了,蛋黄依

然还是老样子,只是表面那层凝固的越来越多。

一瓶矿泉水已经下肚,我们又从不远处的小卖部买了第二瓶矿泉水了。五分钟后,一半的蛋黄全部凝固在一起,另一半有点泛白,差不多有了两分熟吧。我用树枝拨了一下,发现凝固的那层蛋黄有点发硬。

再坚持了8分钟后,“它是不是晒干了啊?”负责拍照的同伴在太阳下感慨,他头上的汗跟下雨似的滴在鸡蛋边缘。跑过去一看,蛋黄已经发硬结块,完全是被太阳晒干了的样子。

10分钟后,蛋清开始变白

地点:杭州市体育馆附近一块黑色大理石上

时间:14:00~15:30

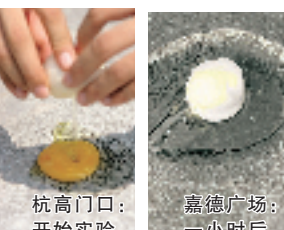
体验者:毛蓉蓉

开始之前,先试了试手感——手背刚放上大理石面,就马上被“弹”开了——真烫!

打上鸡蛋,并没有出现期待中的“滋滋”作响的情况——这毕竟不是油锅啊——蛋清和蛋黄清黄分明地流开。

每隔5分钟,总忍不住要上前端详一番——终于,过了十分钟,已经看得出蛋清部分开始慢慢萎缩,旁边也出现了已经变成白色的蛋清;半个小时后,蛋黄最上面一层也已经变硬;过了一个半小时,蛋清部分已经全部缩到中间一团,而蛋黄部分也有很大一部分“熟”了。

因为温度太高,等待了一个半小时的我们终于头晕目眩了,只得打扫干净赶紧躲回阴凉的屋内。



杭高门口:开始实验

嘉德广场:一小时后