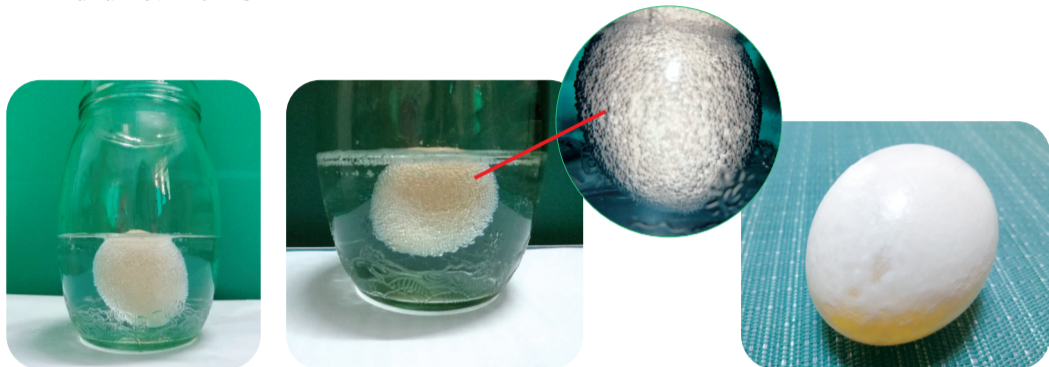




## 把生鸡蛋放入食醋中…… 变成了没有蛋壳的鸡蛋！

将生鸡蛋放入食醋内，蛋壳上会冒出许多小气泡，鸡蛋一会儿上浮，一会儿下沉，两天后，蛋壳被完全溶解，变成了软软的大鸡蛋。



### 为什么蛋壳会溶解呢？

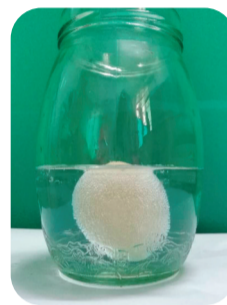
鸡蛋的蛋壳主要由碳酸钙构成，放入食醋中就会因发生化学反应而溶解，并释放出二氧化碳气体，附着在鸡蛋上的气泡就是二氧化碳。那层薄薄的膜是会被食醋溶解的。

### 实验方法

1. 准备好醋、生鸡蛋、容器。



2. 把醋倒入容器中，把鸡蛋放入装有醋的容器泡2天。



3. 将鸡蛋取出，用清水轻轻清洗干净。

▲请不要食用实验用过的食醋和蛋壳已经被溶解掉的鸡蛋。

## 将小苏打放到醋里…… 涌起很多泡沫！

将小苏打放到醋里，会立刻涌起很多泡沫，并且泡沫从杯子里溢了出来。



### 实验方法

1. 在杯子中倒入半杯食醋。

2. 放入一勺小苏打。



### 为什么会起泡沫呢？

小苏打（即碳酸氢钠）为碱性，醋是酸性，将小苏打与醋混合到一起会产生二氧化碳。那些泡沫里就是二氧化碳。

★要在不怕湿的地方做这个实验。



使用公筷，文明用餐，提高公共  
卫生水平，让平安健康常相伴。