

# 双皮奶突然爆炸，女子因此“毁容”！

2018-04-10 南方都市报

南都君

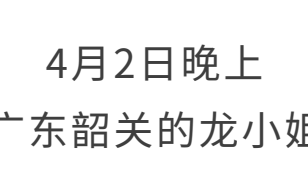


解锁新姿势

天气又开始皮起来了  
时冷时热  
就连平时吃饭  
都没什么胃口  
这时候  
来一碗甜品就最好不过了



然而你知道吗？  
吃甜品也有风险  
大家都知道  
双皮奶又滑又甜十分可口  
但是会爆炸的双皮奶你见过吗？



4月2日晚上  
广东韶关的龙小姐

下班后约朋友吃甜品

点了一碗**窝蛋双皮奶**

没想到意外就发生了



刚用汤匙撩了一下  
想找双皮奶里的蛋

正准备送到嘴巴开吃

眼前双皮奶居然炸了

炸了  
了



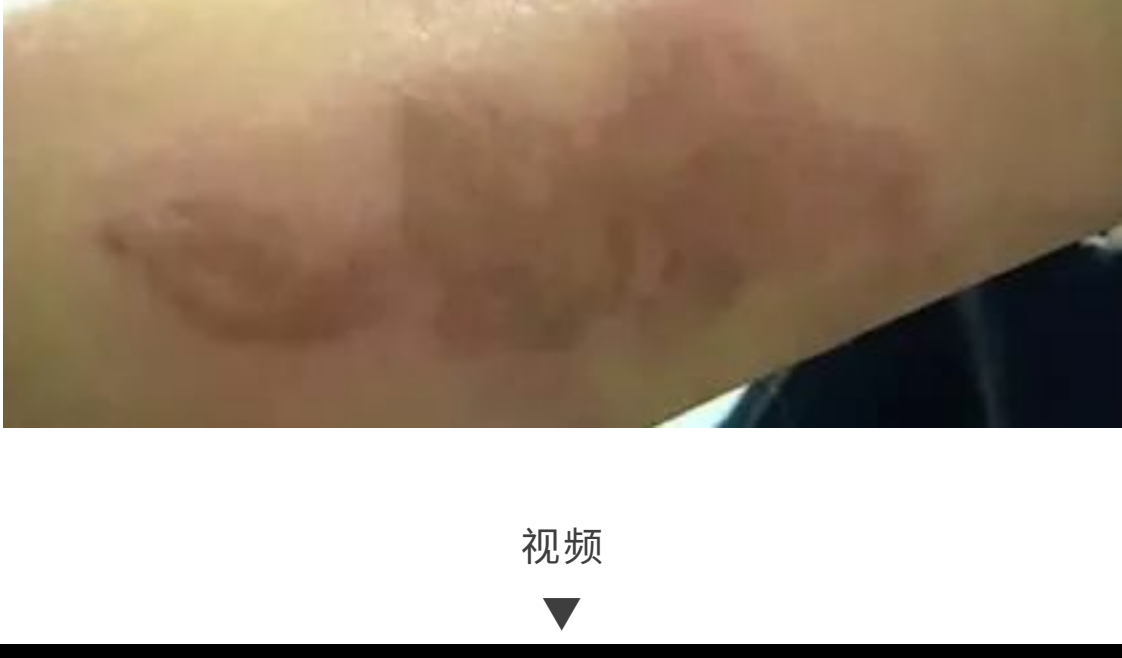
动画还原当时情况

这是窝蛋？  
是“炸蛋”吧？！

这个“炸蛋”双皮奶威力挺大的  
不仅眼睛受伤红肿看不清东西



龙小姐的脸部、颈部  
还有手臂都被烫伤了



视频



为什么好端端的双皮奶  
会突然爆炸呢？

经过了解

这是由于甜品店的学徒操作不当所致  
把窝蛋打在双皮奶后**放进微波炉加热**  
**比平常多加了一分钟**

由于双皮奶是凝固型食品，在加热过程中，微波可以让水分子转化成游离水，如果食品中还有气体的话，加热可以让空气在短时间增大空气压力，水也会产生过热水。由于是凝固食物有一定的抗压能力，但是一旦受到外力突破了其的极限的话，高压的空气和过热的水会迅速产生气体产生爆炸。



简单总结一下  
正是这加热多出来的一分钟  
导致窝蛋双皮奶变“炸蛋”双皮奶

所以

**凡是粘稠度比较高、凝固状的食品**  
**微波加热的时间不能过长**  
**一般不要超过一分钟**  
**另外也可以尝试水浴加热**  
**和蒸锅常压加热的其他加热方式**

**记得小心操作使用微波炉**  
**避免发生不必要的危险**

本文选自广东公共DV现场（GDGGDVXC）

南都君获授权转载

南都君特选（戳下方标题）

[飞猪订酒店被套路！标注距离36m实则1.9km，店名也对不上](#)

[这种病正值高发还会传染，严重会失明！小心别传染给孩子……](#)

[搜不到头条，网易凤凰新闻天天快报都不见了](#)

[北大公开当年“沈阳性侵事件”调查文件：与女学生交往中态度不够严肃](#)

点击图片阅读

餐厅疑吃出带血创可贴

食客泼店长一脸饮料

觉得本文不错的，点个ZAN吧



内容转载自公众号

广东公共DV现场

了解更多

阅读原文