איך עושים את זה ?

לחלבון הביצה יש יכולות גיבוש וספיחה מיוחדות. כשאנחנו מערבבים חלבון בתוך ציר ומחממים באיטיות, חלקיקי המזון הקטנים יצמדו אל החלבון ויצופו איתו לפני השטח. תוספת של גורם חומצי כלשהו - עגבניות, או לימון בדרך כלל - תעודד ותייעל את התגובה הכימית הזו. יכולת הספיחה של החלבון למוצקים היא לאין ערוך יותר טובה מכל מסננת או בד. היא ממש שואבת את כל העכירות מהציר ומבהירה אותו.