

# 金沙鹹蛋黃粉與 蛋黃油萃製技術

◎加工組／吳鈴彩、李孟儒、陳怡兆、陳文賢

## 前言

鹹蛋黃是中華料理常見食材，除了將整顆鹹蛋黃包入肉粽、糕餅之外，把鹹蛋黃壓碎再與各種配料翻炒的「金沙」料理也是國人非常喜愛的美食，近幾年許多鹹蛋黃風味的點心、零食已變成最搶手之口味，更風靡東南亞地區。然而，臺灣鹹蛋黃加工產業隨著傳統節慶而有淡旺季的情形，在端午、中秋時節，鹹蛋黃總是一粒難求，多用於製作肉粽、月餅、蛋黃酥等應景商品，而其他時期則乏人問津；此外，規格外良品也是業者一大困擾，因求售無門，造成庫存壓力及增加成本，進而降低產業獲利。因此，鹹蛋黃多樣化利用，則是調節產銷，增加消費的有效手段，有利於產業發展。

## 技術應用

為拓展鹹蛋黃之利用，有效調節鹹蛋產銷，也讓所有食品加工業者可以充分盡情發揮創意，讓消費者除在端午節或中秋節有鹹蛋黃節令食品可享用外，亦可享受鹹蛋黃口味之點心產品，畜產試驗所成功將需「冷凍保存」的生鹹蛋黃製成「常溫保存」的金沙鹹蛋黃粉及蛋黃油（圖1），不僅可有效調

節產銷、降低倉儲成本，更提高鹹蛋黃之應用性，可大幅提升產業之收益。

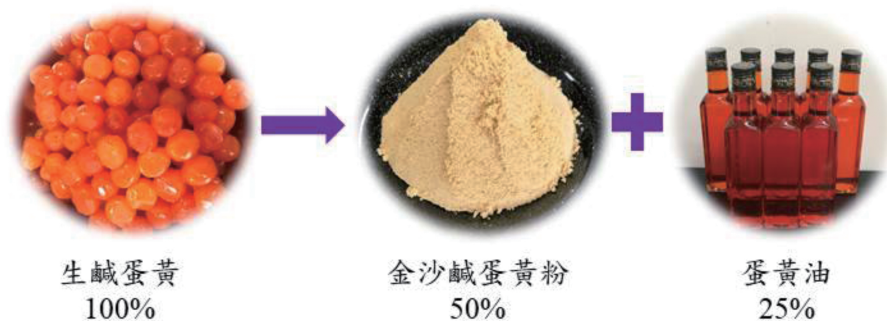
本技術使用生鹹蛋黃為原料，經適當的加熱、分離、粉碎及乾燥等程序，產製金沙鹹蛋黃粉及蛋黃油，其製程零廢棄物，可全物利用（圖2），產品100%純天然，零添加，保有豐富營養成分（表1）；蛋黃粉富含卵磷脂與葉黃素，粉狀產品，可直接入菜或入糕點，毋需再經繁複處理程序，產品水活性低（0.3~0.4），可常溫長時間保存，其用途廣泛，不論家庭或餐廳之金沙料理，或烘焙糕餅、點心、冰品等皆可直接添加使用。蛋黃油具金紅色透明漂亮色澤與特殊香氣，可取代坊間鹹蛋風味之香料與色素。蛋黃油亦是優質食用油，含70%以上不飽和脂肪酸，富含亞麻油酸、維生素E及葉黃素等，且鈉含量低（每百公克僅1mg），可使用在烘焙，取代部分奶油，且增加鹹蛋黃風味，另外，也應用在金沙鹹蛋黃麵包抹醬，風味獨具，會是老饕們喜愛的產品，除此之外，亦可作為沙拉拌油，拌麵拌菜等都很適合。

表 1. 產品營養成分

金沙鹹蛋黃粉	蛋黃油
<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 水分 5% 以下</li> <li>➢ 水活性 0.3~0.4</li> <li>➢ 卵磷脂 20.1 g/100 g</li> <li>➢ 葉黃素 9.47 ppm</li> <li>➢ 微生物測定：總生菌數及病原菌皆未檢出</li> <li>➢ 鈉含量 0.7%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➢ 單元不飽和脂肪 53.47 g/100 g</li> <li>➢ 多元不飽和脂肪 18.28 g/100 g</li> <li>➢ 飽和脂肪 28.23 g/100 g</li> <li>➢ 亞麻油酸 (C18:2) 13.59 g/100 g</li> <li>➢ 葉黃素 11.45 ppm</li> <li>➢ 維生素 E 13.92 mg/100 g</li> <li>➢ 鈉含量 1 mg/100 g</li> </ul>



▲ 圖1. 金沙鹹蛋黃粉及蛋黃油產品／楊振豐攝



▲ 圖2. 金沙鹹蛋黃粉與蛋黃油萃製之原料與成品的比例

## 金沙鹹蛋料理在家簡單做

## ◆金沙中卷

材料：中卷1隻、酥炸粉漿適量、青蔥1支、蒜頭3瓣、紅辣椒1根、金沙鹹蛋黃粉適量。

方法：將中卷洗淨擦乾水分，切適當大小，沾適量的酥炸粉漿，鍋中油溫加熱至180°C，放入沾裹炸粉的中卷，炸至金黃酥脆即可撈起備用，另起油鍋，放入蔥白、蒜末、辣椒，拌炒至有香氣，加入炸好的中卷及適量金沙鹹蛋黃粉，拌炒均勻，最後下蔥綠拌炒即完成囉（圖3）。



▲圖3. 金沙中卷

## ◆金沙雪Q餅

材料：蛋黃油60公克、棉花糖200公克、金沙鹹蛋黃粉60公克、奇福餅乾300公克、果乾及堅果碎100公克、烤熟太白粉適量

方法：棉花糖、奇福餅乾先切小塊備用；以隔水加熱方式加熱蛋黃油與棉花糖，攪拌至全部溶化，倒入鹹蛋黃粉攪拌均勻，最後再加入果乾及堅果碎攪拌均勻，就可離火，桌面鋪一張防沾烘焙紙，將攪拌好的材料平鋪，並整成大四方型，靜置冷卻，再依自己喜歡形狀大小做切割，灑上烤熟的太白粉防沾，再一一包裝就完成囉（圖4）。



▲圖4. 金沙雪Q餅