

皮蛋製造的問題

陳景福

(一)我製造皮蛋，鮮蛋在浸漬液中浸泡二十五天，蛋白仍未凝固，如何改進？
(二)皮蛋的蛋黃應以何色，何質，最為理想？(本刊讀

者王昌其問)

(一)鮮蛋在浸漬液中，因為滲透作用，使鹼、鹽、茶及其他成分充分浸入。經相當時期以後，蛋白質受紅茶中丹寧酸與鹼液的功用，以及自身酵素作用，就凝固成動物膠(Celatin)狀。

如果浸泡三星期以上，尙未凝固，可能是材料(配料)的處理不當，或製造手續不妥。製造皮蛋應注意下列事項：

(1)材料的處理：①以清潔抹布擦去新鮮鴨蛋殼上附着的污垢，同時檢查蛋殼表面是否完整，破損的要除去。(最好能行比重檢查，以除去陳舊鴨蛋)。
②所用氫氧化鈉必須質純，使用時最好能打細碎。
③純淨潔白不含雜質的普通食鹽即可，但要檢除雜物，用前細研。

④茶葉以紅茶較好，將適量茶葉加適量清水，加熱煮沸，待茶葉色澤濃厚為度。然後以布濾去殘渣，放冷備用。
⑤氧化鉛要化學用而質純者。

⑥清水煮沸放冷備用。
⑦如採用包裹法製造皮蛋時，所用之粗壳(粵糠)要選清潔乾燥的泥土。最好取砂質壤土，除去附着的草根砂礫雜物，曬乾後研成細末，用細篩篩過放備用。

(2)皮蛋的製造法：有「包裹法」「浸漬法」及「混合法」三種，你所用的方法，想是浸漬法，要點如下：
①據何慶民試驗研究浸漬液配合比例為：氫氧化鈉五%，食鹽一〇%，紅茶一·五%，氧化鉛〇·四二%，冷開水一〇〇%，配合比例按照蛋的重量計算。
②製作步驟：先將所用材料或配料一一秤好，充分混和後，加入茶汁及所需水量。充分攪拌，使它完全溶解。鴨蛋放於預先洗淨乾燥的容器中，再將上述配合液慢慢傾入，加上壓蓋，使蛋全部浸入溶液中，不浮起。然後封閉罐口，隔數天開罐，將蛋上下調換一次，加密封。浸漬期間，可能有些配料不完全溶解沉澱，因此每隔二天或三天，以小管吹入空氣，使配料分布均勻。如此經三星期後，即可取出供食用。

(一)優良的皮蛋，卵白呈琥珀色，美觀，味鮮美，嫩軟可口；卵黃外層呈墨綠色，內層成棕黃色，質細緻，風味好。

柴魚生菜

材料：高麗菜半個、芹菜、芹半杯、芫荽隨意、柴魚屑、紫菜、糖、醋、醬油、麻油、鹽、蒜、辣椒酌量。

做法：高麗菜洗淨，切成一寸長絲，放在盆內加鹽搓揉十分鐘，擠去水分待用。蒜、芫荽、芹菜等洗淨切末。柴魚刨片。如用紫菜，浸水後洗淨。將揉好的包心菜與其他各種料加入調味料，即可上桌。(芝敏)

拌腰花

材料：腰子一付，筍片，芝麻醬或芥末。

做法：腰子洗淨剖開，挖去白筋切成細齒狀厚片，在冷水中漂洗。筍用高湯煮熟，切片放冰箱中冰一會。

水鍋中燙片刻，用漏勺撈起，然後再放回滾湯中，反復三次，每次以五、六秒中為度，不可太久，以免太老失味。(芝敏)

鳳還巢

材料：嫩子雞一只，(或鴿子數只)。醬油、酒、糖、鹽、薑、葱、大型檳榔蒜一只，麥粉二大匙，生菜兩棵，炸油半鍋。

做法：雞殺洗後，用醬油、糖、酒、薑、葱、醃泡二小時，時間看雞的大小而定，並需時常翻動，使全身都泡到醬汁。醃好後掛起吹乾。芋頭去皮、洗淨、刨成均勻的細絲、拌和塩及乾麵粉。

用大型漏杓一只，先在熬熟的油內一浸，隨時提出，將拌好的芋絲攤放在漏杓內。用筷子將芋絲平貼在杓內，中心與四周厚薄均勻，中心凹下，連杓浸入油鍋，不能翻動，油不能太沸。只要炸成淡黃色，已香酥，即可輕輕移放在大盆中，像一只大鳥巢。然後將子雞也炸酥，整只裝入芋絲做成的鳥巢中，也可切塊後排放，以增美觀。如嫌生炸子雞，不够酥軟，可改用香酥鴨製法，老年人就較適口。(再疆)

裕興新一號(煙台力カ)卷心白菜

本品原係黑包心白菜，結球緊實，生食熟食均宜。其味清香，營養豐富。每斤售價一角。

會社產品：各種名產，批發零售，一律歡迎。

大和農園產品：各種蔬菜，品質優良，價格公道。

巨豐液菜：本品生長快，可在八月至三月、四月間隨時播種，比其他品種產量高數倍。隨播隨收，綠皮、黑皮、鮮黃皮，口味甜、酸、苦、辣，每粒重1.5公斤。

小玉西瓜：皮薄、抗病強、色光澤、結球多。

金力甘藍：四季新到，草花種子，保證品質，歡迎選購。

美國產品：加州甜椒、大心高、大球、小球、青花菜、西洋芹菜、洋蔥、燕青、甜菜、6811人參、366、5022生菜。

新裕興企業股份有限公司

新合成種子行

台北市迪化街一段一四九號
電話：543787
台灣郵政掛號：502