

請認明—
火箭牌大生M-45才是
真正的大生M-45

ROHM
HARS
羅門哈斯

大生M45

特點：

- 真正化學結合製造成的鉉錳乃浦。
- 粒子最細，好沖泡，不易沈澱。
- 成份最高、最安定，不易分解。
- 不會產生藥害，能促進果菜美觀。
- 藥效強，使用20餘年，病菌不生抵抗性。
- 藥效廣泛，毒性低，最安全可靠。

亞洲羅門哈斯 台灣分公司

地址：台北市中山北路二段96號
(嘉新大樓11樓1105室)

電話：(02) 5215525~8

自己做蛋黃醬

清潔·衛生·可口

· 李錦楓 ·

蛋黃醬的英文是 Mayonnaise，也有人稱為 Mayonnaise Sauce 在台灣已有人大量生產出售，市場或雜貨店也有小包裝的蛋黃醬出售。因其常用在“沙拉”方面因此又稱為“沙拉醬”。

蛋黃醬常用於蔬菜、海鮮、肉類等的冷盤，或塗於麵包食用，在美國另有一種混合乳酸釀酵過似塩漬蔬菜（細切者）的蛋黃醬出售，專用於塗布麵包。

下面介紹蛋黃醬的製法，如在家裡自製，不但衛生可口，在製造中也另有樂趣。

用具：盆（或鍋），打蛋糕器，容器（塑膠或玻璃均可）。

原料：新鮮雞蛋 4 個（蛋黃約 100 克）、沙拉油 800 克、白醋 120 克、砂糖 5 克、食塩 10 克、白胡椒粉 5 克、辣椒 12 克。

製法：將新鮮蛋打開，分離蛋黃（只用蛋黃），放入盆中，加入調味料、香辛料、攪拌。等混合均勻後，加入一半白醋，再混合均勻，等盆中的材料呈潤滑後，將沙拉油分次，每次加入 20 公撮。此時要一面加入沙拉油，一面攪拌。最初顯得好像要分離（分層），但繼續攪拌即呈光澤，等加完所有的沙拉油後，再加入所剩白醋。要以打蛋糕器充分攪拌。要提高品質，混合油時盡量不讓其與空氣接觸。攪拌均勻後的製品要盛於容器，貯藏於冰箱下面為宜。蛋黃醬含有酸，所以

長期貯藏也不會腐敗，品質好者，在 0~5°C 貯藏 1 年也不會變質。以粘稠度高、安定、風味好且不呈白色斑點者為優良製品。

注意事項：(1) 作沙拉醬的油脂，一般都使用經過充分精製的植物油，普通都使用棉子油、黃豆油，市販的沙拉油亦可充用。

(2) 白醋最好使用水果醋，現在有一種鳳梨醋出售。調味料、香辛料也使用純度高者為宜。

(3) 油要少量分次加入。

現在將上述過程，以圖表示如下：

新鮮雞蛋→蛋黃（卵白不用）
→放入盆中→加入調味料、香辛料
→攪拌→加入一半白醋→混合均勻
→加入 20 公撮油→攪拌→加入 20 公撮油→攪拌→（反覆原油加完為止）
→加入另一半白醋→攪拌→沙拉醬→製瓶→冷藏。

