請認明—
火箭牌大生M-45才是
眞正的大生M-45
ROHM AND HAAS
羅門哈斯
大生M-45
特點：
• 眞正化學結合製造成的鋅錳乃浦。
• 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，也有人稱爲 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”方面因此又稱爲“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醱酵過似塩漬蔬菜（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，不但衞生可口，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），但繼續攪拌卽呈光澤，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，貯藏於冰箱下面爲宜。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爲優良製品。

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爲宜。

(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→（反覆原油加完爲止）→加入另一半白醋→攪拌→沙拉醬→製瓶→冷藏。

