



自己製做

鹹鴨蛋

達 諾

鹹蛋也稱醃蛋，各地均有製造，能久貯不壞。本省年產鴨蛋，常供過於求，因此鹹鴨蛋加工，亦有助於調節市場。各地的製法不同，茲介紹塗抹法和浸漬法，各位有興趣不妨買些鴨蛋來做做看：

材料：鴨蛋、紅土、草木灰或稻草灰、食鹽、酒。

用具：桶、缸、碗。

製造程序：以塗抹法為例：

紅土→調成泥漿→炒煮殺菌→冷卻←塗抹蛋上→敷上粗糠→缸內堆積→密封。

製法說明：

(1)調成泥漿：把細碎乾燥紅土和食鹽以 3 : 1 混合，加水調成泥漿狀。

(2)炒煮殺菌：在炒鍋內翻炒 20 分鐘，殺死紅土內的微生物，取出放冷。若將細紅土置於烈日下曝曬 3 ~ 4 小時亦有殺菌效果。

(3)塗抹蛋上：把此土鹽混合物平均塗抹在洗淨風乾的鴨蛋表面，厚約 0.5 公分。

(4)敷上粗糠：已塗抹紅土的蛋在粗糠上滾轉，

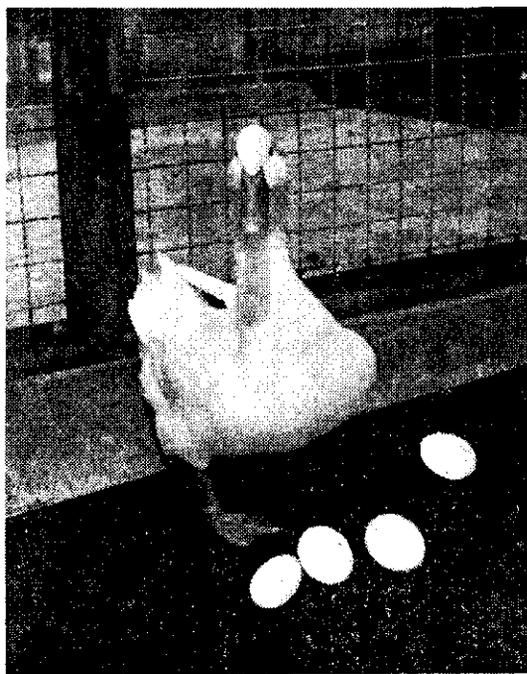
藉紅土的粘性，在蛋表面再敷上一層粗糠，粗糠的作用在使蛋與蛋相互間不致粘結，也可使泥漿不致脫落。

(5)缸內堆積：蛋直立分層放入缸中，封缸儲存一個月後即成鹹鴨蛋。

(6)採用浸漬法製造鹹鴨蛋時，可直接把蛋浸於下述浸漬液中 30 ~ 40 天。每 100 個原料蛋的浸漬液的配方是：紅土 1.2 公斤，食鹽 1.2 公斤，水 1.2 公斤，酒 100 公克，草木灰 3 公斤。注意事項：(1)使用原料以鴨蛋為佳，因其壳厚不破裂，其它蛋類亦可。

(2)煮鹹蛋時，如蛋破裂而有蛋白、蛋黃溢出時，表示在醃漬時有微生物從蛋壳上的氣孔侵入，因此使用的原料紅土事前務必先炒煮消毒，把土內微生物殺死。

(3)草木灰或稻草灰是利用其鹼性，主成分為碳酸鉀及碳酸鈉。



(紫 刺)