

蝦類乾製技術

陳聰松



蝦類乾製品除具鮮蝦珍味外，更有一股特殊風味，常做為各種菜餚的佐料聖品。最近人工調味料有逐漸被天然調味料取代的傾向，如果說日本人偏好用柴魚當天然調味料，則可說國人喜歡用蝦類乾製品做天然調味料。

四種乾製品

本省蝦類乾製品大致可分為四類：

1. 蝦仁或稱蝦米，是以中型蝦類為原料，在鹽水中煮熟，乾燥後經脫殼而製成。
2. 熟蝦皮，是以糠蝦類為原料，用鹽水煮熟乾燥的製品。
3. 生蝦皮，則同上項原料未經煮熟，而直接乾燥的製品。
4. 蝦脯，以特殊種類的薄殼蝦類為原料，不經煮熟或加鹽，而直接乾燥的產品。

蝦米

本省蝦類乾製品中，以蝦米的產量最多，沿海各地自蘇澳沿西海岸至屏東縣均有此種產品，其中以蘇澳、基隆、高雄、屏東產量最多。各種中小型蝦類均可加工，基隆地區的原料以劍蝦、尖仔為數最多，蘇澳以胭脂小蝦為多，而南部則以厚殼蝦較多。

蝦米原料周年均有捕獲，製品加工時期以春夏季較多，此類原料大部份是蝦曳網所捕獲，捕獲後放入魚箱中，上敷碎冰以保持鮮度，近年來由於漁船先後大多安裝冷凍機，改用凍結法來保鮮，能保持蝦的鮮度。

解凍・洗淨

凍結蝦在洗淨前需先行解凍。解凍時，最好放置預冷室送風解凍，以維持鮮度最佳，但不能過分解凍，只要能將蝦分開的程度就立即洗淨，冰藏蝦則無需解凍即行清洗。清洗用水，近海邊者可用清淨的海水

，但通常都利用地下水，用抽水機抽取地下水。

小型加工廠常將原料蝦置籬篋中用水沖洗，而大型加工廠都放置水槽內，開動抽水馬達使原料在水槽內自行轉動洗淨，並需檢掉混雜其中的雜魚污物。

較為自動化的加工廠，則將水槽內沖洗過的蝦，呈輪流傳送機再行沖洗，並滴乾送到輸送帶，運到煮釜中連續帶動加熱約3—5分鐘。煮水的鹽分濃度約8%，依照客戶要求，有些許差別。

有些加工廠在煮液中添加少許色素以增加它的紅色，例如使用紅色六號與黃色四號的量为6比4，但最好不要添加，以保持原來色澤，才符合現代消費趨勢需要食品原來顏色的要求，否則將漸被國人所厭惡。

日晒及熱風乾燥

如果採用天日乾燥，則需增加煮熟時間，從煮液沸騰起約加熱18—20分鐘，並且要時常攪拌使其加熱均勻。一般有蝦體變色而呈彎曲狀態大致已够火候，就可撈起滴乾放冷後再行乾燥。

日晒時，可平均灑在乾淨的水泥地上，愈分散愈易乾燥，乾燥速度視陽光的強烈、風速大小，以及空氣溫度狀況而定，在烈日下一般只須4小時便可乾燥，乾燥期間需翻轉數次以便乾燥度平均。但是放在地上曬時易夾雜泥沙及遭虫蠅的污染，衛生不佳。而且加工作業必需靠天幫忙，遇天候不佳時就容易腐敗。

現代化的加工廠都不採用日晒，然而天日乾燥不但不需大量設備費，而且不必高昂的燃料費用，可節約能源，降低生產成本，所以到目前仍為各小型工廠所樂意採用。

較具規模的加工廠，大多採用輸送帶連續式熱風乾燥來乾燥蝦米。將煮熟滴乾的蝦，均勻散布在乾燥機的輸送帶上，輸送帶折曲成四層，由上而下，拉動速度依原料蝦的大小而定，原料愈大者帶動速度愈慢，以調節它的乾燥度。

通常原料從進口到出口的時間，每次約30—40分

鐘，乾燥溫度約 120~140°C，共需反覆乾燥兩次，總共乾燥時間約70~80分鐘即可完成。所以乾燥速度快，且不受天候影響，製品不但乾淨衛生，而且容易達到計畫生產的目的，足可抵消能源的損失。

脫殼

蝦類乾燥後須儘速脫殼，通常用熱風乾燥者，大多直接送入自動脫殼機剝殼，脫殼後蝦米與外殼利用鼓風機吹動分離，因蝦殼較輕被吹遠而分開。

天日乾燥者，大部分都是將乾燥蝦收集成堆或裝入袋中，利用人工傳統式木棒或竹棒敲打，或是連袋摔打，使外殼脫落，用竹篩篩過，或用竹箕拋動，使蝦米與外殼分離。所得的蝦米即為成品，常用塑膠袋包裝成大袋出售，製成率較鹹者約20%，原料新鮮者可達25%，較淡者製成率只有12%。

提高食品衛生

去年(70年)端午節前後本省曾發生一段「蝦米螢光劑風波」，是因蝦米本身具有自然的微弱螢光現象，及蝦殼有強烈的自然螢光現象，被誤認為螢光劑所致。

台灣省水產試驗所已在全省各地抽取蝦的乾樣品120件，經化驗結果都不含螢光劑。中央研究院及海洋學院也都證實蝦米的螢光反應與鮮蝦的反應一樣，毫無外加螢光劑的現象。所以本省的蝦米應可安心食用。

但為長遠着想，蝦米必須分裝成小包裝出售，以減少或避免污染，提高製品品質和食品衛生。

蝦皮

蝦皮也是一種在本省頗受歡迎的蝦類乾製品，以往大部分都來自馬祖，產期為每年11月至翌年5月，盛產期為12月至3月。

蝦皮製法：將所捕獲的原料挑檢出雜魚和小蝦後，倒入盛裝鹽水的沸騰水中，每次所倒入的蝦皮大概有2畚箕左右，再加鹽2大碗撒在沸水裏面，讓牠煮沸約3~4分鐘，並需慢慢攪拌，使鹽分均勻，撈起後滴乾。

煮蝦皮：大都在傍晚或晚上，翌日清晨再放在竹蓆上日晒，乾後包裝運台銷售。依蝦皮加鹽量多寡及鮮度而分為甲、乙、丙三級。甲級加鹽量8%，製成率32%，色澤鮮艷，乾燥無糖。乙級加鹽量10%，製

成率36%，色澤稍差，乾燥不含雜小魚。丙級加鹽量12%，製成率40%，淡白色，乾燥儘可能不雜小魚。

蝦皮原料：本省所產蝦皮體型較小，製造原料常用「赤尾青」，體長4~15公厘，微桃色透明，於本省南部較多，尤其自高雄至屏東枋寮沿海一帶最多。盛產期在6~9月間，於雨後有河水沖入海中呈混濁狀時，2~3天後便有這種蝦類大羣密集，可用手網或小型密目拖網撈捕。

適量加鹽：生乾原料必須非常新鮮，否則只能加工鹹熟蝦皮。「赤尾青」經洗淨滴乾後，生乾品可直接晒乾。

製造熟蝦皮時，則在煮釜中先放入適量鹽水，煮沸後加入原料，煮熟期間需輕輕攪拌均勻，否則易結成團狀。若過分翻攪，則容易使蝦體破碎。待沸騰後3~4分鐘便已煮熟，可用竹撈或金屬網撈起，滴乾後即行乾燥。加鹽量大約為15~20%，加鹽愈多製成率愈高，保存蝦皮期限，恰與所加入食鹽量成反比。

一般人較喜淡味製品，若鮮度欠佳，或雨季不易晒乾者，只好煮熟並加入多量食鹽。

蝦皮乾燥：利用天日乾燥法，在水泥地上鋪草蓆或細目尼龍網，將蝦平均灑在草蓆或尼龍網上，乾燥期間需加翻面以達平均乾燥。在烈日下，只須2小時便可乾燥，陽光稍弱時須2小時半才能乾燥。

生乾蝦皮必須較長時間乾燥，減少製品水分，才能保持品質不壞。

蝦脯

蝦脯的產量不多，是本省東港附近的特產，因原料很少，加工全是家庭副業性質，而且是不定期加工。加工原料有櫻蝦、白丁蝦、中蝦、金絲猴蝦及蝦猴5種。蝦脯製品，特別要注意鮮度，若不新鮮，晒乾後容易掉頭，影響品質，製成率也差。

蝦脯乾燥：不必加食鹽，也不經煮熟，原料蝦先用清淨海水洗淨，並挑除雜魚後滴乾，然後將蝦薄薄一層灑在水泥地上日乾。小型原料約需2小時便可乾燥，較大型原料約需4小時才能乾燥，乾燥中需翻動使其平均乾燥。乾燥後經過篩選別，用透明塑膠袋包裝，製成率約為30%。

本省有些地方習俗，逢年過節時，炒米粉或生小孩彌月所煮的籠米油飯，常以蝦脯作餡，味道非常鮮美。作餡時蝦脯必須在熱油中炒熟，才能顯出香味。若加入熱湯中作佐料，根本顯不出香味。食用蝦脯時此點必須注意，以發揮它的食味。