

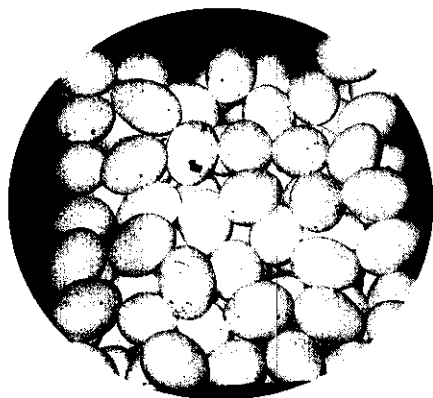
阿里山茶焗蛋

文圖 / 溫秀嬌

林良志和郭春美，是一對家住「阿里山」的茶農夫婦，石桌19號的「林園製茶」，正是他倆所經營，製茶技術在地方上頗知名，曾得到嘉義縣85年冬季高山優良茶新品種組「特等獎」。

為當地家政班員的郭春美，最近熱衷「茶焗蛋」製作，因為嘉義縣農會家政督導黃玉琴小姐，正推廣農委會的「田園料理」計劃，而「茶焗蛋」尚可稱產茶地區具特色的田園料理。

「我們還是在嘗試階段啦！」，夫婦異口同聲如此說。



您可知茶焗蛋何以「外白內褐」嗎？



林良志和郭春美是家住「阿里山」的茶農夫婦



「茶焗蛋」從浸鹽水、鋪茶屑、排入烤箱、出箱，得花10到16小時

一 爲什麼說「還是在嘗試階段」呢？

原來，除了製作技術之外，銷售管道也是一個傷腦筋的問題，其中重要的兩個因素是「一般的茶農其相關製茶設備無法量產」、「一個蛋品售價需10元，似無法與便利商店一個茶葉蛋的5到7元競爭」。

不過，郭春美仍不放棄努力。理由是可以善用茶腳屑。只是焗一次茶葉蛋，浸鹽水、鋪茶屑、排入烤箱，前後得花10到16小時，也算是漫長的「煎熬」，所以他倆現在的經營方法，是有人訂貨才做。



一般茶農的製茶設備無法量產

至於焗出來的蛋，從蛋殼外表看，它仍是白的，和內容物已變褐色者，大異其趣，「爲什麼會這樣呢？」，郭春美說這是許多顧客問的一句話，有些顧客還是因爲如此之好奇心，「才買來吃看看」。

您可知茶焗蛋何以「外白內褐」嗎？

經請教有「安全皮蛋專家」美譽的王政騰博士（畜產試驗所所長），他的答案是

這樣：「蛋白裡有百分之一的葡萄糖，這個葡萄糖經加熱，會結合氨基酸，而產生褐化反應」。

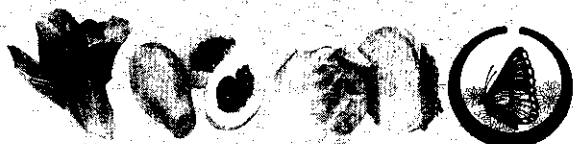


安夏牌 網全專用網

生產工廠

農、漁、牧、養殖業專用

● 瓜網室防蟲專用網 ● 蔬菜網室覆蓋網 ● 養殖業保溫網
● 防棚網 ● 溫室網 ● 針織遮光網 ● 高級紗窗網 ● 建築用安全網



吉田塑膠織網股份有限公司

住址：彰化縣鹿港鎮彰頂路22巷137號

TEL: (04)7711621 FAX: (04)7716328