

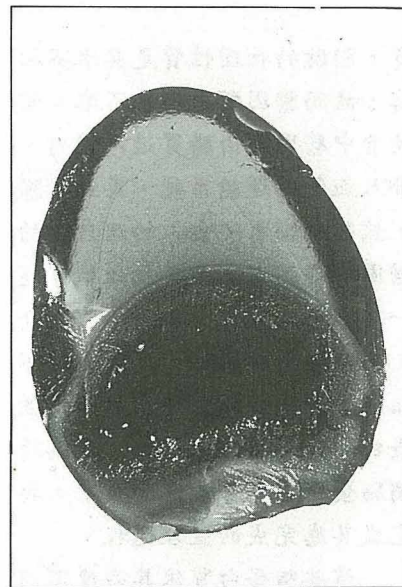
重相等，醃漬液內含4.2%氫氧化鈉及5.0%食鹽。

3.浸蛋：將選好之蛋小心置於已配好之醃漬液中，醃漬期約8-10天（視醃漬溫度而定）。

4.取蛋。

5.加熱：將取出之蛋，置於水浴槽中加熱，加熱條件為70°C ±5°C，10分鐘。

6.取蛋，冷卻後即可得到琥珀（黃金）皮蛋。



中國千年蛋 滋補美味

皮蛋為我國特有產品，素為國人所喜食之佐餐良伴，常供作皮蛋豆腐、三色蛋、皮蛋瘦肉粥之材料。

皮蛋又叫彩蛋、松花蛋，其種類可分為溏心皮蛋（京彩蛋）和硬心皮蛋（湖彩蛋）兩大類。

若按加工用原料可分為鴨、雞、鵝和鶉皮蛋。若按加工用配料不同可分為含鉛、五香、糖、無鉛、琥珀（黃金）和清涼解毒皮蛋等，以下分別簡單介紹其特性。

1.京彩蛋：又叫松花皮蛋、溏心皮蛋，是我國各地市場上最為常見的一種皮蛋，生產量也最大。其加工方法有兩種，一種是

液浸法，就是將鮮蛋浸泡在事先配製好的料液中，浸泡成熟後再包泥貯存，這是我國最普遍採用的一種加工方法，二是生包法，就是把料泥配製好後直接包在鮮蛋上，裝入缸內貯存至成熟。

2.湖彩蛋：又叫容彩皮蛋、硬心皮蛋，其加工用輔料中比京彩蛋少用氧化鉛，採用生包法加工，把調配好的料泥直接包在蛋上，這種加工方法的熟成時間要比料液浸漬的溏心皮蛋（京彩蛋）長。

3.五香皮蛋：製造五香皮蛋主要是在皮蛋加工配料中加入了八角、茴香、丁香、桂皮、陳皮等香料，一般常選用新鮮鴨蛋為

原料，其製造過程與常規加工皮蛋的方法相同。五香皮蛋的特點是香味濃，香郁可口又無鹼味。

4.清涼解毒皮蛋：是近年來研製的皮蛋加工新品種，它不但保存了皮蛋的品質，而且增加了清涼解毒的作用。製造方法是在原皮蛋加上配料的基礎上，加入了具有清涼解毒作用的中草藥，依皮蛋正常加工方法製造而成。

5.糖皮蛋：糖皮蛋是由於加工用皮蛋的配料中加入了糖，故具有獨特的風味，是皮蛋加工中的新產品。

96位油脂專家，30道品管，21年專業製油經驗

一點一滴不簡單

統一壹沙拉油

清清如水.....



點一小格區：乾淨的心靈，是健康的第一步。

常用者服務專線：(02)7582855·(06)2535064
服務信箱：台南縣永康鄉進竹中正路301號



統一企業公司
PRESIDENT ENTERPRISES CORP.

飛向健康快樂的21世紀