

蛋的親密關係

／翁雲霞



採用多種重金屬混合使用，來降低皮蛋之重金屬殘留量。

加熱法

一般傳統皮蛋蛋白之凝膠，主要是由鹼所致，但加熱亦可使蛋白形成凝膠，所以將蛋浸漬於皮蛋配料一段時間後，藉加熱法使蛋白凝膠，即可得到無鉛皮蛋。但此法需經適當熟成及包裝，方能維持其品質。

碘取代法

此加工技術是由大陸方面之技術員所開發。是以生石灰和碳酸鈉為主要配料，控制氫氧化鈉濃度在3.5~3.8%之間，同時加入0.1~0.2%碘。

將鮮鴨蛋在料液中浸泡20天左右，再用高鹼度料泥包裹，用塑膠袋密封保水，經20~25天轉色成熟。

EDTA(乙二胺四乙酸)的用法

只要剔除原配方中的氧化鉛，而用EDTA代替即可。

FMW的用法

FMW是以微量元素鎂、錳合成的一種物質，將0.5公斤的FMW溶於75公斤水中，則可浸1500個新鮮鴨蛋，其他配料配方與加工方法，均與使用氧化鉛時相同。◆

談到「蛋品」，第一個念頭就是：「老天！我不吃蛋。」

蛋對我而言似乎很遙遠。

等到整理思緒，蛋之於我，親蜜關係源源而來；像每天必碰的麵包、蛋糕，再怎麼樣也離不了蛋。讓肉類更潤滑需要蛋。炒菜燒湯蛋是寶貝。各種醃製加工品如茶葉蛋、鹹蛋、皮蛋，記起它是蛋時，往往已塞入口中。甚至蛋清抹臉，也心甘情願讓它停留臉上。不吃蛋的人，細細想來，蛋品還真是離不開生活。

做羹湯對於我非易事也非難事，此話如何解？每天晚上的一餐是日日奉行，所以家常菜自以為總能應付，常吃的家人卻少讚美，以致燒煮起來，有時還真心怯怯，自己少了信心。

唯有傳自母親的排骨與蛋滷在一起的這道菜，雖然是家常菜，卻吃不膩。尤其排骨滲入蛋香，軟嫩有餘，正好下飯。蛋裡也有淡淡的肉香，二者互相入味，可以說是家裡飯桌上的常客。

曾經看過一本「蛋類菜」，小小一個蛋，可以出現在近300種烹調食物中，蛋可以單獨成菜，可以成形的與他菜合成一盤，

可以無形的溶入其他菜，真可視其為萬能的作菜材料。

也許有人懷疑：「真的嗎？舉幾個菜名來：蕃茄炒蛋、荷包蛋、炒黃菜、滑蛋牛肉、蒸三蛋、做蛋餃、雞蛋沙拉，以及蛋糕或湯類，一道道寫來，恐怕沒完沒了，就此打住，表示蛋的萬能。」

蛋的產量豐富，向來價格大眾化，蛋的保存不易長久，所以人們用各式方法使蛋的保存期拉長。加工品的皮蛋，也有稱做松花蛋，一般沾醬油直接吃。老廣做粥會加皮蛋，炒韭菜花也可加皮蛋同炒。鹹蛋水煮配稀飯，生鹹蛋打散煎，帶便當最好，各種烹調法，也能使蛋的味道不同。

走筆至此，回想到學生時代，連看食譜都不懂，有回找到廚房裡的麵粉，竟煎了一些餅來。麵粉中加水加蛋及糖，攪拌糊狀，再放一些奶油入平底鍋煎，無師亂通的蛋餅還真香，是家中成員偶而談起頗懷念的隨興作。

如今，各式蛋品隨時可得，假日在家裡，拿蛋來考驗自己的手藝，應也可謂居家樂趣吧！◆