

食用時加入沙拉醬即可。

皮蛋培根捲

皮蛋去殼，切成4等分。



■皮蛋培根捲

四季豆、胡蘿蔔切成長條形狀。

取培根包入皮蛋、四季豆、胡蘿蔔捲起，以牙籤固定好。



■五味皮蛋脆花生

取一平底鍋，熱油鍋，小火將皮蛋培根捲煎熟即可。

五味皮蛋脆花生

將皮蛋去殼後切成小丁，花生去膜剝成半。

青蒜、蔥、辣椒、蒜切細末，香菜切碎備用。

將醬油膏、黑醋、香油與上列之材料拌勻。

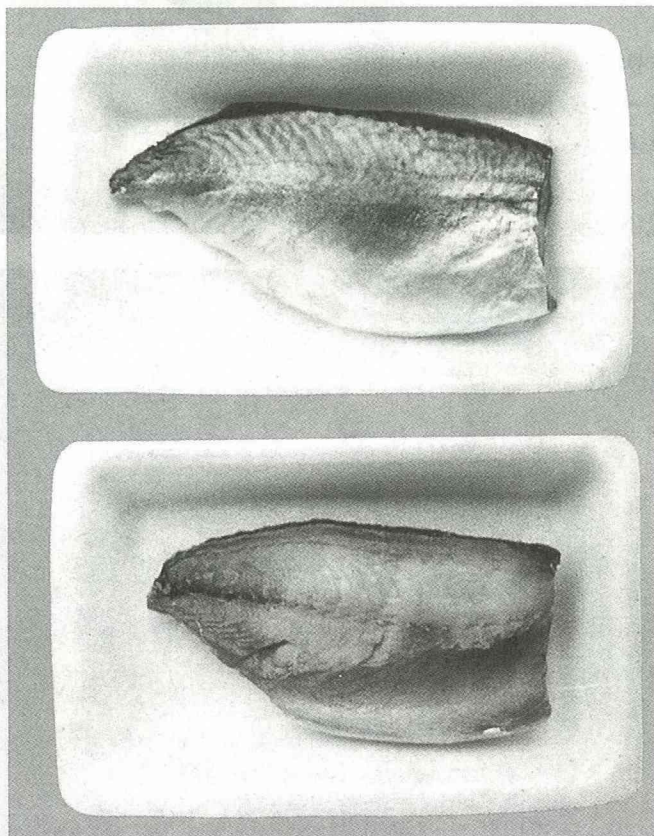
食用時將花生、皮蛋拌好之材料一起拌勻，即可食用。 鄉

鯖魚為我國大宗漁獲物之一，目前除部分鮮食外，大多製成蕃茄汁罐頭、鹽藏品及煉製品的原料。

就鹽藏品而言，太鹹已不為國人所接受；而低鹽的鯖魚片雖已上市，但必須以凍藏的方式出售。由於鯖魚肉含較多量的組胺酸，易因

低鹽鯖魚片

文／陳幸臣



鯖魚的故事 1

■以生物防腐劑（如乳酸菌）處理成的低鹽鯖魚片。

微生物的作用而產生組織胺，引起食物中毒；所以鯖魚片在微生物稍能繁殖的低溫（如4℃）貯存，尚得配合使用微生物抑制劑，才能作比較長期（如2週左右）的貯存。由於化學防腐劑目前受一般人的排斥，所以本技術推薦使用生物防腐劑（如乳酸菌）於低鹽鯖魚之加工，使產品也能在4℃貯放一段時間。

本法係將鯖魚洗淨剖片後，在含3%食鹽的乳酸菌球菌（*Lactococcus lactis* subsp. *lactis* CCRC 14016）菌懸液中，於4℃浸泡24小時，然後瀝乾20分鐘，再經冷風（4℃）乾燥8小時。最後裝入PE袋，即為成品。此成品可在4℃貯存14天以上，或在-15℃貯存40天以上。本產品可在瀝乾後浸泡調味液再行風乾，可得低鹽調味鯖魚片。

本加工技術的特色為魚片浸泡菌懸液。此菌懸液的製備，可將乳酸菌球菌接種於乳酸桿菌MRS培養液，或類似的培養液中，於37℃靜置培養48小時而得。 鄉