



屏東縣新園鄉經營「泓良蛋行」的歐陵合，突破傳統蛋品的吃法，在皮蛋、鹹蛋兩大鴨蛋加工品外，經過一年多的研究開發，以獨特的中藥材配方與埔里的陳年紹興酒，成功開發出第三種新產品，取名為「酒蒸香蛋」，散發出中藥材與紹興酒的香氣，卻沒有酒精含量，口感香Q特殊，獨具風味，自推出上市後，頗獲消費者喜愛與好評，為傳統養鴨產業開闢一條新的出路。

屏東縣新園鄉蛋鴨約有25萬隻，約佔全台的1/10，歐陵合擔任新園鄉養鴨產銷班的班長，他說，對岸中國大陸生產的皮蛋，價格只有台灣的一半，在加入WTO後，國內養鴨農戶及加工業者如果仍墨守成規，不加緊調整腳步，終究會被淘汰，數以萬計的養鴨農戶將面臨失業，因此，他才不斷創新研發，來提升蛋品的品質，走自己的路。

「酒蒸香蛋」的製作過程，首先是決定「酒蒸香蛋」好吃與否關鍵的「選蛋」，「酒蒸香蛋」一定選用第一級的新鮮鴨蛋，蛋白質濃度夠，Q度也佳。經過水洗乾淨處理後，接著是煮蛋，此一步驟的時間需控制得當，必須恰好煮到6-7分熟，不能煮得太熟，



「酒蒸香蛋」為傳統養鴨產業開闢一條新出路。

酒蒸香蛋

不夠火候也不符合要求。撈起急速冷卻，以保持蛋的彈性，再經破殼手續後，即可放入浸泡液裏浸泡。

歐陵合透露，自己調製的浸泡液中，主要有冬蟲夏草等13種中藥材的特殊配方，再摻進國產陳年紹興酒、米酒、高粱酒、西洋XO白蘭地混合浸泡，經7天後，以真空包裝，再經二次高溫殺菌，即成為風味獨具的「酒蒸香蛋」了。

由於「酒蒸香蛋」在加工處理過程中，未添加任何防腐劑，消費者可以安心食用，自用送禮皆相宜，搭配設計精美的禮盒，是年節送禮的最佳選擇，有意嚐鮮者，可洽(08)8691937。 **鄉**



「酒蒸香蛋」散發出中藥材與紹興酒的香氣。



歐陵合研究開發出「酒蒸香蛋」。