

# 蛋品加工業 · 再創第二春

## 台中縣大肚鄉田媽媽—瑞櫻蛋品美食

台中縣大肚鄉田媽媽瑞櫻蛋品美食，成立3年來，班員們不斷改良加工技術，研發各式各樣的新口味，班長李艾蓉不僅將傳統家庭式的蛋品加工轉型成為機械化的工廠，創造每月20萬元的營業額，更為農村婦女開創事業第二春。

**瑞** 櫻蛋品成立於民國93年，班長李艾蓉的公公以製作鵪鶉皮蛋起家，隨著公公的年紀大了，李艾蓉與先生接手家族事業，當時夫家的蛋品加工事業與台灣鄉間傳統的小型工廠並無二致，不僅口味傳統，作法也純粹倚賴老一輩的經驗傳承，李艾蓉婚後，開始學習蛋品加工，她說，還好先生從小耳濡目染，習得一身好功夫，在先生協助下，夫妻倆齊心讓家族老事業再創新局面。

### 產品多樣 · 風味獨特

瑞櫻蛋品的產品有鵪鶉皮蛋、無添加鉛銅雞蛋皮蛋、鵪鶉鹹蛋、高溫殺菌水煮蛋、鐵蛋等，產品琳瑯滿目，其中鵪鶉皮蛋和雞蛋皮蛋係採用洗選的新鮮蛋，添加食鹽、蘇打粉、茶葉醃漬而成，不添加鉛、銅等重金屬及防腐劑，蛋殼潔白無斑點，味美香醇。

鵪鶉鹹蛋則選用新鮮洗選鵪鶉蛋，醃漬於經高溫殺菌的鹽水中，並添加香辛料，完成醃漬後煮熟，鹹淡適中風味獨特，配飯、零食兩相宜，鐵蛋也是採用新鮮的鵪鶉蛋、雞蛋，並



田媽媽瑞櫻蛋品班將傳統蛋品加工業再創春天

添加黑豆醬油及天然香料滷味而成，味香質美軟硬適中，口味有茶燻、辣味、滷味、紅糟等4種。

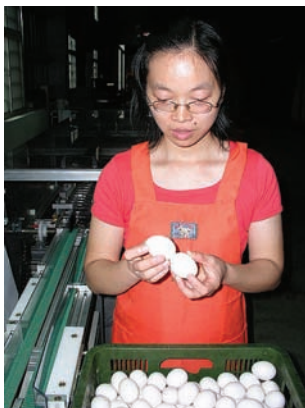
### 民間傳聞 · 憑添趣味

蛋品加工在中國飲食起源甚早，相傳「皮蛋」是中國發明，源起於明清長江流域一帶，民眾使用木灰、石灰、鹽等醃漬生產過剩的鴨蛋，使其長期貯存，南方人稱呼為「彩蛋」，後來逐漸傳至北方，又被稱為「松花蛋」，也有人稱其為「泥蛋」，至於西方人，則叫它「千年蛋」。

最初的皮蛋是怎麼製成的？早已不可考，



田媽媽瑞櫻蛋品產品琳瑯滿目



製作一顆好皮蛋，要從選好蛋開始



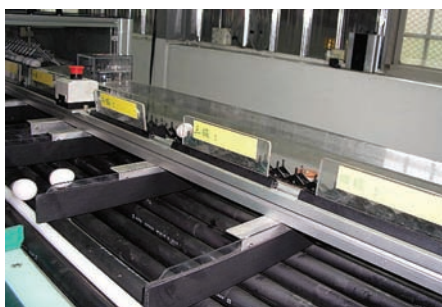
選蛋機器



選出來的蛋大小都一樣



25週前的蛋，製作皮蛋最佳



機器選蛋分四級

但民間流傳一則趣聞，相傳明代江蘇省吳江縣一家小茶館老闆清理隨手丟棄泡過茶葉的爐灰中，無意間發現遺漏

在爐灰中忘了撿拾的鴨蛋，將埋在爐灰中多日的鴨蛋剝開一看，發現變得黝黑光亮，蛋上不僅有白色花紋，還有一股特殊的香味，他好奇地吃了一口，發現鴨蛋不僅未腐壞、且鮮滑爽口，驚喜之餘，不斷摸索改進，於是發明了皮蛋。

趣聞雖是趣聞，但皮蛋的特殊風味，確實能促進食慾，據《醫林纂要》記載，皮蛋能「瀉肺熱、醒酒、去大腸火、治瀉痢。能散、能斂」，坊間常用來治療咽喉痛、聲音嘶啞、便秘等症狀，中醫並認為皮蛋性涼，可治眼疼、牙疼、高血壓、耳鳴眩暈等疾病。

### 改良技術·嚴格品管

中國人喜歡吃，飲食中不乏顛覆食材「原色」或「原味」的料理，但兩者兼具又能自成一味的料理並不多，「皮蛋」堪稱其中的佼佼者，墨綠色的皮蛋在光線下透著晶瑩，咬在嘴裡，蛋

白Q得像果凍、蛋黃軟綿如膏，獨特的口感，引人垂涎。

過去受制於技術無法突破，皮蛋製造使用鉛鹽以提高製成率及安定性，曾經使皮蛋蒙上鉛含量過高的陰影，使得皮蛋產銷一落千丈。李艾蓉說，為防止鉛害，政府規定皮蛋的鉛容許量不得超過2ppm，近幾年研發技術不斷改良，早已不採用傳統作法，以瑞櫻蛋品為例，從蛋的來源開始，採行嚴格的品管，不僅使用天然、純淨的安全配方醃製，所有產品均採高溫殺菌一貫作業，並經真空包裝，絕不添加防腐劑，安全衛生，讓消費者可以放心食用。

### 中年婦女·用心創業

民國50年代以前，鴨蛋曾是本省最主要的食用蛋類，隨著蛋雞飼養興起，食用鮮蛋的市



機器分級後，再由人工將蛋依照分級統一放置

場從鴨蛋換成雞蛋，至此鴨蛋的用途僅剩經過加工的鹹蛋與皮蛋，傳統的皮蛋以鴨蛋為主，但瑞櫻蛋品生產的皮蛋一開始是採用鵝鶉蛋，後來研發出雞蛋皮蛋，李艾蓉說，以雞蛋做成的皮蛋口感Q得像狗蒟，且無鴨蛋特有的腥味，相當受歡迎。

瑞櫻蛋品根底雖是李艾

蓉夫家的傳統工廠，但經營採取小股東制，班員們平均年齡超過40歲，雖是中年婦女創業，但用心不含糊，班員們從如何挑一顆好蛋開始學起，現在只要拿起一顆醃製完工的蛋，不管鹹蛋或皮蛋，都能一眼看出是好蛋還是壞蛋，至於如何挑選優良的皮蛋呢？李艾蓉表示，輕壓一下皮蛋，會彈動的才是好蛋，如果蛋品僵硬不動，就不是一顆好皮蛋喔。

### 機器選蛋·自動作業

李艾蓉笑說，雖然經驗的累積可以看出個八九分準，但做生意最重要的是維持標準及穩定的品質，因此雖然薑是老的辣，但田媽媽還是投入大筆經費買進昂貴的選蛋機，「機器選的喔」，李艾蓉驕傲地說，瑞櫻蛋品的每一顆蛋，重量、大小一致，看起來就像是一模一樣的雙胞胎。

不僅選蛋機械化，後半段的加工也進入半自動化階段。李艾蓉說，蛋品醃製部分是最重要也是最辛苦的階段，溫度的掌控很重要，因為鹼一旦遇熱會加速化學反應，遇冷則變慢，如果溫度控制不佳，不是蛋白過硬就是蛋黃過硬，研發過程中曾經因為失誤、不得不將整鍋數百顆的蛋都倒掉的經驗，「心裡在淌血」李艾蓉形容當時的無奈與挫折，類似的損失不勝枚舉，所幸從7歲起就幫忙公公製作皮蛋的先生經驗豐富，找出最佳的溫度搭配，成功研發各式加工蛋品。

### 經營品牌·進軍國際

解決了後端的生產，李艾蓉著手克服前端



田媽媽仔細選取加工用的雞蛋



加工完成的鵝鶉皮蛋正整理包裝

的蛋源供應與銷售，以便降低成本、提高市場占有率，與固定的雞農合作，確保雞隻飼養過程無過度施打抗生素，並要求雞農提供生產後25周前的雞蛋，以確保最佳品質。

另外，因為合併公公的家庭事業，不少老主顧知道舊品牌，卻不知道新的品牌，如何宣傳田媽媽，也考驗著班員的經營管理能力。李艾蓉表示，固定通路除了風景區、傳統市場及超市外，也參加各種商品展售會，並成為大型食品加工廠的OEM，希望未來能打出知名度，經營自有品牌，並且打進國際，進軍外銷市場，將老祖宗的飲食智慧發揚光大。



加工完成的鵝鶉皮蛋正整理包裝



田媽媽正包裝加工完成的皮蛋

台中縣大肚鄉田媽媽—瑞櫻蛋品美食

聯絡人：李艾蓉小姐

電話：04-2699-2321

地址：台中縣大肚鄉沙田路三段888巷60號

營業時間：08:00~17:00