

# 茶葉焗蛋製作簡易

## 適合休閒旅遊食用

◆文／林金池

◆圖／林金池、賴正南

本場近幾年來為擴大茶葉消費層面，提高經濟價值，陸續開發如茶果凍、茶糖、茶酒、粉茶、茶葉冰品、等多元化產品。最近開發之「茶葉焗蛋」係利用茶葉與蛋一起烘焙，成品之蛋殼白色，蛋白呈茶褐色的「茶葉焗蛋」（乾式茶葉蛋）與過去之水煮茶葉蛋不同。

茶葉焗蛋製作過程非常簡易，一般係以雞蛋為材料，先清洗蛋類污穢物及剔除有裂痕或外形異常者；再使用鹽水（一百克水加三十六克食鹽攪拌溶解）浸泡，此時蛋因鹽水濃度過高關係，會浮出水面，必須以木板將蛋壓入水中進行浸漬一至二日，取出擦拭乾淨後再陰乾五至七天，經過此一處理步驟可減少蛋殼在烘焙時因為滲出水分與茶葉接觸，產生茶褐色斑點，影響蛋之美觀。烘焙前先在培茶盤內放置一公分厚茶梗或茶葉，將蛋鋪於茶葉上，氣室（鈍端）朝上，再覆蓋茶葉。並將培茶機升溫至攝氏一百度後，整盤移入焙茶機，進行烘焙十二至十五小時，即成茶葉焗蛋。

利用不鏽鋼培茶機高溫烘焙製作而成乾式茶葉蛋（焗蛋），香Q可口，與傳統街坊所販賣之中藥材調理的水煮茶葉蛋口味完全不同，而且以茶農現有培茶的機具設備就可生產製作。茶葉焗蛋製作簡易，

除了可充分利用副茶或茶梗外，更可使蛋類由每個2~3元提高至10元左右，且烘焙材料如茶葉或茶梗均可重複使用。因此，在政府積極推展觀光休閒旅遊的今天，茶葉焗蛋是一項值得推廣之茶葉多元化產品。為使茶農和消費大眾都能輕易學到茶葉焗蛋製作技巧，特提供茶葉焗蛋製作技術與過程，有興趣您不妨也來試作與品嚐。



焗蛋  
香Q可口的茶葉



茶葉焗蛋在烘焙前，先在培茶盤內放置1公分厚茶梗或茶葉，將蛋置放於茶葉上之後再以茶葉覆蓋



大量生產販售  
茶葉焗蛋商品化  
部份產銷班已將