

單元：鹹蛋

一、原理：蛋的鹽凝固性。

二、配方：(15 粒)

材料	%	g			
雞(鴨)蛋	100	1000			
水	120	1200			
鹽	20	200			
米酒	3	30			
花椒	0.4	4			
蒜頭		8 粒			

三、器材：塑膠容器(洗淨. 晾乾)、塑膠袋

四、作法：

1. 將雞蛋或鴨蛋擦拭乾淨，並注意不得有破裂。
2. 將油桂及鹽加入水中煮開，放涼。
3. 將蛋放入容器中，慢慢倒入食鹽水覆蓋過蛋。
4. 加入水許酒及蒜頭。以水袋壓在蛋的上方，防止蛋浮出水面。
5. 室溫下浸漬 3-4 週。
6. 取出煮熟或蒸熟。

五、Q&A

1. 鹹蛋有哪幾種製作方法？

2. 品質好的鹹蛋應有那些特點？

3. 用鴨蛋為原料製作的鹹蛋品質比用雞蛋好，原因是什麼？

六、注意事項及心得