



簡便快速的

鹹蛋製造法



鹹蛋是我國傳統的一種蛋加工品，雖然流傳久遠，但迄無固定的製造方法，因此仍然停留於家庭式工業的階段。政府爲了發展出可供工業化生產鹹蛋的製造法，而由行政院農發會委託本校農學院畜牧學系研究開發簡便快速的鹹蛋製造法，提供給小型加工業企業化生產鹹蛋。本研究結果已在學術性刊物發表，在此特別簡要介紹給各位讀者，以供實際製造鹹蛋時參考。

目前市販的鹹蛋大都是使用鴨蛋爲原料，以包敷法來製造的。然而本研究開發的方法，是以雞、鴨蛋爲原料，並以簡便快速浸漬法來製造鹹蛋。現在將這兩種鹹蛋製造方法，一併概要說明如下：

一、材料與器具

鮮雞蛋、鮮鴨蛋、乾碎紅土、食品加工及農工業專用精鹽（或食用精鹽）

、高粱酒、濃鹽酸（可在化學原料行購得）、自來水。

有蓋的甕或塑膠桶、鍋、金屬網容器或竹簍、加壓用木板、毛刷、塑膠手套。

二、製造方法

(一)選蛋：

不論以包敷法或浸漬法製造鹹蛋，在製造前都需選用外形、蛋殼正常且無裂痕的鮮雞、鴨蛋作爲原料，並儘量避免使用污染嚴重的雞蛋或鴨蛋。

(二)清拭

選取的雞、鴨蛋應以清水沖洗乾淨後備用。如有糞便或其他污染，應以毛刷輕拭除去後再沖洗乾淨。

(三)醃製前處理

將經檢查、沖洗乾淨的鮮蛋，排放在金屬網容器或竹簍內，再浸入 6 倍稀



浸漬法：1. 敲蛋



2. 洗蛋：洗刷外表受污染的蛋



3. 於鹽酸液中浸泡1分鐘後取出沖洗



4. 將蛋置於桶中加浸漬液至淹蓋為止



塗敷法：1. 沖洗後置於通風處涼乾

釋鹽酸溶液中約1分鐘後取出，最後用清水沖洗以除去蛋殼上殘留酸液。蛋經過這個處理即可縮短醃製時日。

(四) 醃製

1. 包敷法：

先將紅土與食鹽（重量比約2：1或3：1）混合後，加少量水調成黏稠泥狀，然後再包敷於蛋外表約1公分厚。次將包敷好的蛋在稻殼上滾動，以免相互黏著，然後排列於甕中或塑膠桶中，最後再將甕或塑膠桶加蓋或密封。

蛋在夏天約經20日，冬天則約25日後，即可醃製成鹹度適當且蛋黃出油的鹹蛋。這種包土鹹蛋需先將紅土除去後，經煮熟才能供食用。

以包敷法製成的鹹蛋，雖然可在室溫貯藏，但是為了延長貯藏時日，最好能放在冰箱冷藏。

2. 浸漬法：

首先調配30~35%食鹽水溶液（即每100cc水加入30~35公克食鹽），而其容量約為蛋重的1.5倍，以能覆滿全部的蛋為準。次將調配好的食鹽水溶液煮沸約10分鐘，待放冷到室溫後，再加入2~5%高粱酒（即食鹽水溶液每100cc加入高粱酒2~5cc）混合，最後將之倒入預先排好蛋的甕或塑膠桶內（這時蛋會上浮，故需加覆木板使蛋不露出液面）並蓋上甕或桶蓋即可。

蛋在夏天約浸漬20日，在冬天則約



2. 以紅土塗敷蛋表面

浸漬25日後即可撈出，經煮熟後食用，或存於冰箱冷藏備用。

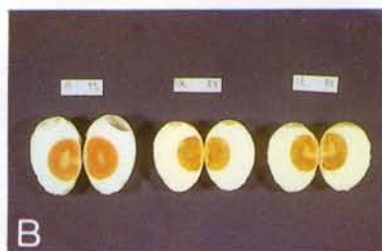
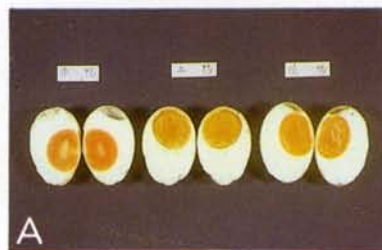
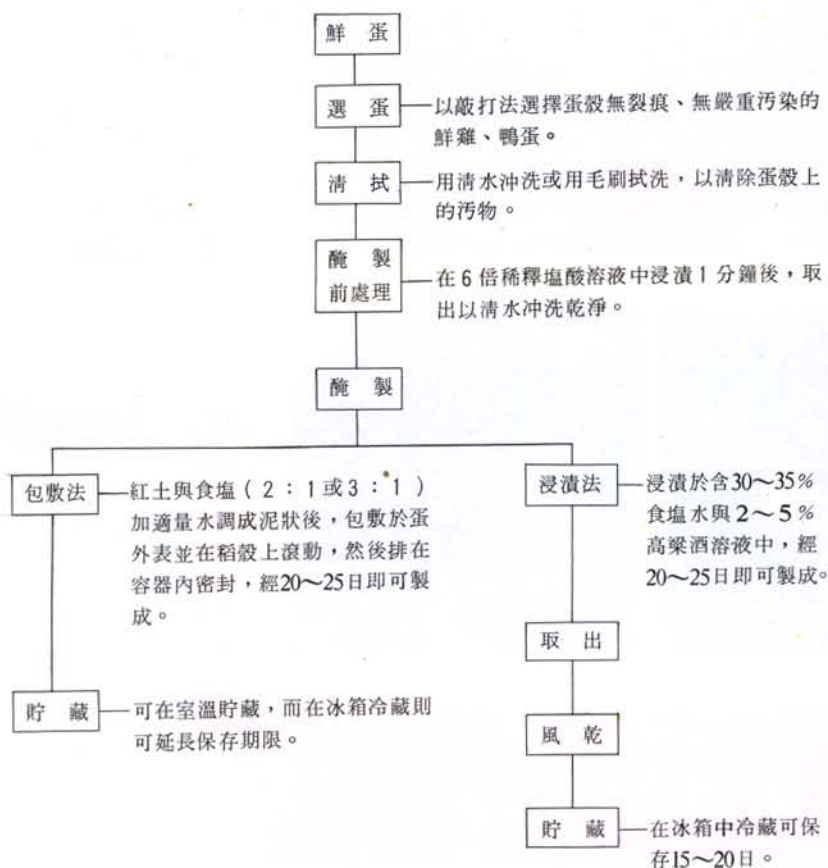
綜合上述，可將鹹蛋的製造步驟，以圖示說明如下：

三、製造說明

6 倍稀釋鹽酸溶液的調配，是先戴上塑膠手套後，再將 1 份濃鹽酸一邊攪

拌一邊徐徐加入 5 份水中即成。切記不可將 5 份水倒入 1 份濃鹽酸中，以免酸濺出而傷到身體。

鹹蛋品質的優劣尚未有一定標準，但是一般人較偏好蛋黃顏色深且有出油的鹹蛋。然而在國外，蛋黃顏色太紅的鹹蛋反而不受歡迎，因此製造供外銷的鹹蛋必需加以注意。



A. 塗敷法、浸漬法醃製的鹹鴨蛋與市售鹹鴨蛋成品的比較

B. 塗敷法、浸漬法醃製的鹹鴨蛋與市售鹹雞蛋成品的比較

※ 土雞(鴨)：紅土塗敷醃製的鹹雞(鴨)蛋。浸雞(鴨)：浸漬法醃製的鹹雞(鴨)蛋。市鴨：市售的鹹鴨蛋

因為鹹蛋的食鹽含量是左右蛋黃顏色與出油現象的重要因素，因此適當的醃劑配方及醃製時間，是製成良好鹹蛋的重要條件。

使用簡便快速浸漬法製成的鹹蛋，在煮熟後其蛋白及蛋黃的外觀、組織、顏色、風味、出油現象等都和市販鹹蛋或以包敷法自製的鹹蛋相類似。而且本簡便快速浸漬法，在鹹蛋的製造上較為

省時省工，且較為衛生，故已被推廣應用。

本文所載簡便快速的鹹蛋製造法，因為限於篇幅而未能詳述，若有內容不明之處，尚祈參考「白火城、張勝善、李雙林，鹹雞蛋製造之研究，中國畜牧學會會誌11(1-2):45~57(1982)論文」，或向本院農業推廣委員會洽詢。