



鹹蛋DIY

陳怡兆

行政院農業委員會畜產試驗所加工組

- 鹹蛋亦是中國傳統食品，係使食鹽滲入蛋中，經煮熟成為帶鹹味之蛋加工品；其製造方法簡單，一般可分為塗敷法與浸漬法，在此以浸漬法作一介紹。鹹蛋之製造常以鴨蛋為材料，目前市面上亦有鹹雞蛋之產品販賣。

- 鹹蛋製造法：

醃漬液配製：鹽25%、水100 %。將鹽溶解於水中，完全溶解後備用

例：鹽2.5公斤、水10公斤

原料蛋與醃漬液比例：約1：1.2

例：原料蛋10公斤、醃漬液12公斤

製造流程

1. 醃漬液配製：依配方將鹽溶解於水中，待完全溶解後備用



2. 選蛋：一選蛋殼厚度、蛋大小相似之鮮蛋。



3. 醃漬：醃漬液倒入蛋中，將蛋淹沒。



4. 取出：醃漬約25天，醃漬完成，將蛋取出。



7. 產品：包裝完成的產品，以冷藏保存尤佳。



6. 包裝：真空包裝或盒裝。



5. 加熱：以90°C左右加熱約30分鐘即可。

