

## 中国特有食品

## 皮蛋:风味特殊 促进食欲

皮蛋,又称松花蛋、变蛋等,为中国人发明的蛋加工食品,是一种中国特有的食品,具特殊风味,能促进食欲。

皮蛋,不但是美味佳肴,而且还有一定的药用价值。王士雄的《随息居饮食谱》中说:“皮蛋,味辛、涩、甘、咸,能泻热、醒酒、去大肠火,治泻痢,能散能敛。”中医认为皮蛋性凉,可治眼疼、牙疼、高血压、耳鸣眩晕等疾病。

大众都可食用,火旺者最宜;少儿、脾阳不足、寒湿下痢者、心血管病、肝肾疾病患者少食。



## 历史

最初的皮蛋是怎样制成的?相传明代泰昌年间,江苏吴江县一家小茶馆,店主会做生意,所以买卖兴隆。由于人手少,店主在应酬客人时,随手将泡过的茶叶倒在炉灰中,说来也巧,店主还养了几只鸭子,爱在炉灰堆中下蛋,主人拾蛋时,难免有遗漏。一次,店

主人在清除炉灰茶叶渣时,发现了不少鸭蛋,他以为不能吃了。谁知剥开一看,里面黝黑光亮,上面还有白色的花纹,闻一闻,一种特殊香味扑鼻而来,尝一尝,鲜滑爽口。这就是最初的皮蛋。后来,经过人们不断摸索改进,皮蛋的制作工艺日臻完善。



## 制作

利用蛋在碱性溶液中,能使蛋白质凝胶的特性,使之变成富有弹性的固体。但是,皮蛋制作如果配方控制不良,会使蛋白质在碱性溶液中发生水解,蛋白质变性呈为蛋白,就不能食用。如果蛋壳有裂痕或配方控制不佳,也会让蛋内之硫化氢外溢,变成金黄色。正常的皮蛋是为墨绿色且有松花及富弹性。

皮蛋是中国独特的蛋加工品,也是一种碱性食品。

腌制皮蛋所需的材料有盐、茶以及碱性物质(如:生石灰、草木灰、碳酸钠、氢氧化钠等)。

皮蛋之所以有特殊风味,是因为经过强碱作用后,原本具有的含硫氨基酸被分解产生硫化氢及氨,再加上浸渍液中配料的气味,就产生特有的味道了。皮蛋的颜色则是因蛋白质在强碱作用下,蛋白部分会呈现红褐或黑褐色,蛋黄则呈现墨绿或澄红色。



## 种类

**无铅皮蛋:**在我国传统的皮蛋加工配方中,都加入了氧化铅,去皮后的皮蛋(黄丹粉),因铅是一种有毒的重金属元素,有些国家作出了禁销规定,而影响了我国

出口皮蛋的销路

**彩花皮蛋:**主要原料新鲜鸭蛋、白石灰、次茶、食盐、面碱、黄丹粉、草木灰、黄土、稻壳。设备用具缸、盆等制作。

## 选购

皮蛋有鸭蛋皮蛋或鸡蛋皮蛋,可依个人喜好选择。购买皮蛋时,可以注意是否有质量认证标志。此外铅、铜含量高的皮蛋,蛋壳表面的斑点会比较多,剥壳后也可看到蛋白部份颜色较黑绿或偶有黑点,不宜选购。购买时也要注意制造日期,并且回家保存时也要注意保存的方式及期限。

选购皮蛋简单易行的办法是一掂、二摇、三看壳、四品尝。一掂:是将皮蛋放在手掌中轻轻地掂一掂,品质好的松花蛋颤动大,无颤动皮蛋的品质较差;二摇:是用手取皮蛋,放在耳朵旁边摇动,品质好的皮蛋无响

声,质量差的则有声音;而且声音越大质量越差,甚至是坏蛋或臭蛋;三看壳:即剥除松花蛋外附的泥料,看其外壳,以蛋壳完整,呈灰白色、无黑斑者为上品;如果是裂纹蛋,在加工过程中往往有可能渗入过多的碱,从而影响蛋白的风味,同时细菌也可能从裂缝处侵入,使松花蛋变质;四品尝:松花蛋若是腌制合格,则蛋清明显弹性较大,呈茶褐色并有松枝花纹,蛋黄外围呈黑绿色或蓝黑色,中心则呈桔红色,这样的松花蛋切开后,蛋的断面色泽多样化,具有色、香、味、形俱佳的特点。

(宗合)



各式各样的皮蛋菜式,深受大众欢迎。

## 食用

1. 直接沾佐料吃,如酱油、酱油膏、辣椒酱等。

2. 直接拌姜片或啤酒食用。

3. 制成各种料理,如皮蛋豆腐、糖醋皮蛋、三色蛋、皮蛋瘦肉粥、翡翠皮蛋羹等。