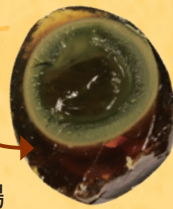


皮蛋的黑歷史

相傳皮蛋的發現，是明朝初年的農家在石灰鹵裡找到鴨蛋，剝開一看發現蛋白、蛋黃都呈凝膠狀，口感與滋味特殊。但這獨特風味讓皮蛋有一段被汙名化的「黑歷史」：首先，外國人以為皮蛋是鴨蛋儲存過久才發黑，英文甚至把皮蛋稱為「百年蛋」、「千年蛋」，許多人也以為皮蛋是馬尿製成，殊不知皮蛋跟馬尿一點關係都沒有啊！

Q彈



冤枉啊！
皮蛋跟我無關！



我不是馬尿做的！我不是馬尿做的！
我不是馬尿做的！



皮蛋的怒吼



皮蛋的化學魔法

皮蛋是用鹼性物質鹽漬鴨蛋，蛋白中的蛋白質就會產生透明的膠狀物質，蛋黃中的蛋白質則凝結為乳狀物質，而極鹼狀態也讓含有碳水化合物蛋白變褐色，硫化鐵則使蛋黃變綠色。

皮蛋製法有三種，約20~30天可製成，分別是塗敷法（生石灰、蘇打、食鹽、紅茶末、稻草灰等調成泥狀，塗在鴨蛋表面，滾貼稻殼後放在密閉容器）、浸漬法（氫氧化鈉、食鹽、紅茶末製成溶液，鴨蛋放入浸泡）、混合法（融合塗敷法和浸漬法），目前最常使用的是浸漬法。



變身完成



松花紋是皮蛋蛋黃成分移向蛋白形成的白色結晶。



蛋殼上的黑點是重金屬沉積物，皮蛋本身的重金屬含量要經過檢驗才能知道。

皮蛋這樣吃

為了使製程安定，皮蛋會添加重金屬物質，如氧化鉛、氧化銅等，因此皮蛋不可食用過量；而鉛是一種神經性毒素，最好挑選無鉛皮蛋。農委會在2001年研發出不用添加重金屬的皮蛋製程，但口感有差、工序較多，未被大量採用。另外，皮蛋要放在常溫、通風場所，避免太陽照射，不需冷藏保存。