

表 1

	水份克100/克	总酸克100/克	氨基酸态氮克/100克	食盐克/100克	还原料克/100克	水溶性无机盐固形物克/100克	蛋白质克/100克
部颁标准	不得超过67	不得超过1.3	不得低于0.5	不得低于8	不得低于2	不得低于10	不得低于12
综合液体酒生产的腐乳	65.86	0.7	0.7	11.85	4.4	10.07	13.36
粮食酒生产的腐乳	66	0.82	0.82	12.4	4	10.5	13.10

# 怎样制作松花蛋

银 河

松花蛋又叫皮蛋、泥蛋、彩蛋、糖心松花等等，是我国传统名特食品之一。营养丰富、味道鲜美可口、风味独特，食用方便，且耐久贮不坏。不但为国内广大消费者所喜爱，而且在国际市场上也享有盛誉。

各地松花蛋大多是延袭传统方法生产，工艺与配料各自不一，但归结起来大体有两种，即泥包法和浸泡法。以下就以鸭蛋浸泡制松花为例加以介绍。

## 加工原理

**氢氧化钠** 氢氧化钠是使鸭蛋蛋白变成皮蛋的主要成分。（使用纯碱和生石灰其作用机理也是首先经化学反应而生成氢氧化钠。）鸭蛋蛋白在氢氧化钠的作用下即凝固成半透明体，色泽变暗绿色或深褐色。氢氧化钠的使用质不仅影响产品成熟速度，而且也影响成品的质量优劣，因此用量应严格控制。

**食盐** 一般使用海盐，目的在抑制成品产生辛辣味，促使蛋黄收缩，并具有一定的防腐作用。

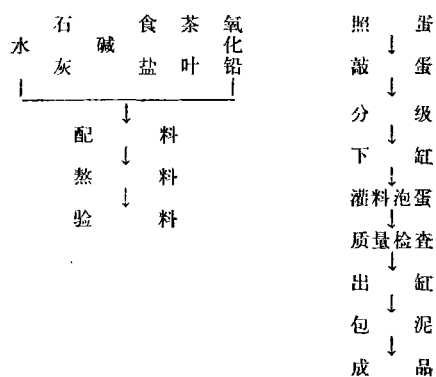
**茶叶** 制作松花蛋的茶叶可用红茶、绿茶、乌龙茶或花茶等。其中以红茶为上品，其次是乌龙茶。因茶叶中含有生物碱与单宁，可促使蛋白凝固，缩短加工周期，调整色泽，提高食用风味。

**氧化铝** 氧化铝又称黄丹粉、金生粉、密陀僧等，也是制作松花蛋的一种辅料。其作用

有三：第一，能使鸭蛋长期在浸泡液中不产生糟、泻蛋及蛋白的碱伤现象；第二，加速料液的浸透，成熟均匀，并使已上的色调不致退色；第三，成品离壳性能好。但近年来研究证明，氧化铝是一种有毒物质，影响人体健康，因此使用量应严格控制。经验证明，减少氧化铝用量一般不会影响产品质量。每百斤水用1.5~2两即可满足需要，其制品含铅在3ppm左右，基本符合国家卫生标准。

**水** 水是促进料液化学反应的媒介，也是料液渗透的介质，无水则无法进行化学反应。

## 工艺流程：



料液配比：（以1000个蛋为基料）

纯碱（ $\text{Na}_2\text{CO}_3$ ）	7~8斤
茶叶	2~3斤
食盐（ $\text{NaCl}$ ）	3~4斤
生石灰（ $\text{CaO}$ ）	25~30斤

氧化铅 (PbO) 1.5~2两  
水 100~120斤

上述料液配比应根据当地气温、水质等条件适当调整。另外南方生产松花蛋时还要加入草木灰(灰中含有苛性钾和苛性钠),这样就减少纯碱与石灰的用量。

#### 料液制取

将茶叶粉碎成末放入容器中,按10倍比例加开水冲泡或冷水熬煮;然后投入碱粉并充分搅拌,使之溶解;同时另取一容器装水将石灰分二、三次投入,待石灰停止沸滚时加入食盐,捞出未溶的石灰(石块),若石块较多应适当补充石灰;待石灰完全溶解后,再将泡好的茶叶、碱混合液倒入,同时加入黄泥并搅拌均匀,最后加入过100~120目的氧化铅粉。

#### 入缸腌渍:

入缸前应对蛋逐个照检和敲检,剔除黄贴、裂纹、软壳、凹陷等不合格次蛋,并同时根据蛋大小分级,以便确保成熟期一致。经选后的蛋即可入缸腌制。料液倒入时应注意搅拌均匀。腌制时间应根据气温而决定,当气温在25℃左右时腌制20~25天,气温在15~20℃时为25~30天,但最多不得超过45天。经验证明,浸泡时间过长,成品易腐败,且带有浓厚的辛辣味;浸泡时间不足,蛋白软而无弹性。

#### 检验包泥:

腌制成熟的蛋若欲长期保藏可用泥包裹。在包泥前应再次检查剔除不合格的残次品。包泥采用腌液合制的黄泥,一般每千个蛋用泥90~100斤。

经上述加工后的成品蛋即可封缸保存。

#### 成品质量标准:

- (1) 蛋壳表面清洁,少斑点或无斑点;
- (2) 蛋白透明、富弹性、呈黄棕色、带绿头,内现松枝花纹。剥壳后不粘壳;
- (3) 蛋黄外层为黑绿色或兰绿色,中层土黄色,里层灰绿色,中心为桔兰色的半流体;
- (4) 气味芳香鲜甜,无异味。

#### 泥包法制取松花蛋

泥包法制作松花蛋的配料与前法大体近

似;只是加水量适当减少。包泥量应根据蛋体大小而定,大蛋适当多些,小蛋少些。

加草木灰制松花蛋的料液配比:(1000个蛋)。

纯碱	2.12斤
石灰	6斤
食盐	3.5斤
草木灰	27斤
茶叶	0.9斤
开水	21斤

#### 鸡蛋制作松花蛋方法

选蛋法同上

#### 料液配比

纯碱	2.2斤
石灰	8~9斤
茶叶	0.5斤
食盐	2~2.5斤
氧化铅	0.08斤
草木灰	25~26斤

(料液制取与上述相同,成熟期20~30天,适宜季节在4、5、6、7月,气温为17~25℃,成品率为92~94%。成品保存期3个月左右。)

成品质量标准:蛋白透明、富弹性、呈茶绿色、隐现松枝花纹,鲜嫩味香。

## 出版消息

轻工业出版社最近重印出版《罐头工业手册》,全书共分六册,定价8.29元。欲购者请到北京市西单北大街93号轻工业出版社读者服务部购买。

外地邮购可与轻工业出版社发行室联系,地址:北京市阜成路三号。开户银行和帐号:北京市人民银行西城区百万庄分理处,8901584。单位购书另加书款10%邮费和挂号费每包0.12元(书款在15元以内为一包)。个人购书只收挂号费。