

Тысячелетнее яйцо

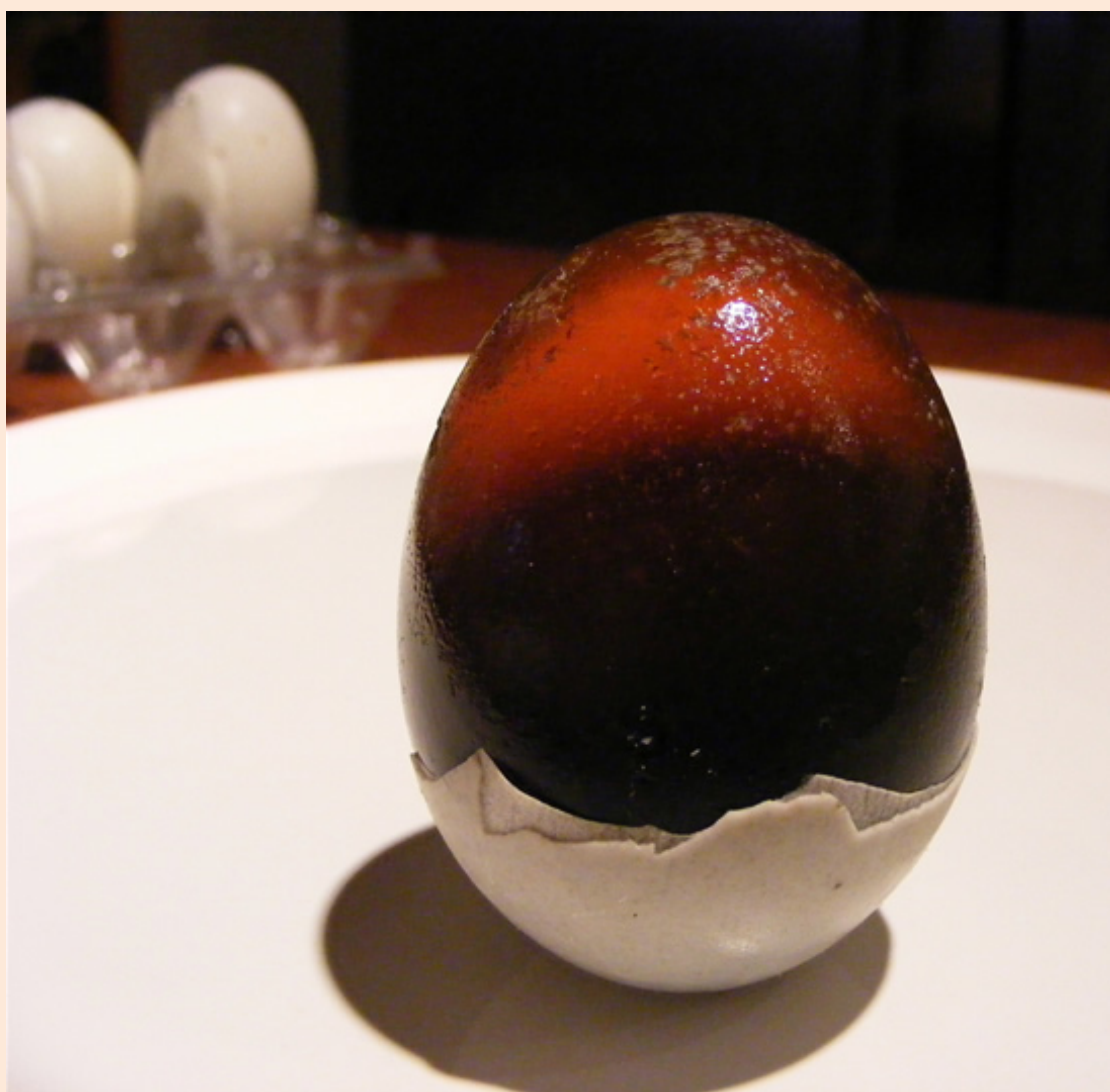
Тысячелетнее яйцо – традиционное блюдо китайской кухни, известное также под названиями «консервированное яйцо», «столетнее яйцо». В большей части Китая климат жаркий, а морозы бывают редко. Раньше в Китае голод и недоедание были привычным явлением, поэтому проблема сохранения продуктов питания стояла довольно остро.

Не удивительно, что именно в Китае был придуман оригинальный способ хранения яиц. Для этого утиные, куриные или перепелиные яйца выдерживают в смеси глины, золы, соли, извести и рисовой шелухи в течение нескольких недель или нескольких месяцев (в зависимости от способа обработки). В ходе этого процесса желток становится темно-зеленым, кремообразным и приобретает резкий запах аммиака и сероводорода. Белок становится темно-коричневым, желеобразным со слабым запахом. В результате действия щелочного состава, pH яйца постепенно поднимается до 9-12, что приводит к разнообразным превращениям сложных органических веществ.

Несмотря на неаппетитный запах, тысячелетние яйца имеют приятный вкус и считаются деликатесом. Они употребляются как непосредственно, так и в составе других блюд.













odditycentral.com, wikipedia.org