

องค์ความรู้ เมนูอาหาร โดยสำนักงานราชบัณฑิตยสภา

ไข่เยี่ยวม้า

ไข่เปลือกสีชมพูที่วางขายอยู่ในร้านค้าหรือร้านอาหารนั้น เรารู้จักกันดีว่าเป็น ไข่เยี่ยวม้า ใช้ประกอบอาหารได้หลายชนิด เช่น กะเพราไข่เยี่ยวม้า ยำไข่เยี่ยวม้า ไข่เยี่ยวม้ามักทำจากไข่เป็ด ไข่ไก่ หรือไข่นกกระทา เป็นการถนอมอาหารรูปแบบหนึ่งที่ไข่ยังคงคุณค่าทางอาหาร และมีรสชาติอร่อย เปลือกไข่เยี่ยวม้าแตกเร็วยากกว่าไข่สดจึงขนส่งสะดวกกว่าไข่สด เพื่อให้ผู้อ่านทราบรายละเอียดของไข่เยี่ยวม้าเพิ่มเติม ผู้เขียนจึงนำนิยามของไข่เยี่ยวม้ามาให้ทราบดังนี้

พจนานุกรม ฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. ๒๕๕๔ ให้นิยาม ไข่เยี่ยวม้า น. ไข่แช่น้ำด่าง, ไข่สำเภาก็เรียก. นอกจากนี้คณะกรรมการจัดทำพจนานุกรมศัพท์วิทยาศาสตร์การอาหาร สำนักงานราชบัณฑิตยสภา ให้นิยามไว้ว่า

ไข่เยี่ยวม้า คือ ผลิตภัณฑ์ไข่ซึ่งเตรียมได้โดยการนำไข่มาพอกด้วยของผสมที่มีสมบัติเป็นด่างหรือดองในสารละลายด่าง เช่น โซเดียมไฮดรอกไซด์ ในช่วงระยะเวลาหนึ่ง จนไข่ขาวเป็น

วุ้นสีน้ำตาลไหม้ และไข่แดงเป็นยางมะตูมสีเทาดำ อาจเติมส่วนประกอบอื่น เช่น โบซาเกล็ดแดง ทำให้เก็บรักษาได้นาน มีต้นกำเนิดจากประเทศจีน ศัพท์ภาษาอังกฤษมาจากคำว่า century egg; millennium egg; thousand-year-old egg; thousand-year-old egg

ผู้ที่ชื่นชอบรับประทานไข่เยี่ยวม้าควรทราบวิธีสังเกตลักษณะภายนอกก่อนซื้อเพื่อความปลอดภัย ดังนี้ บรรจุภัณฑ์ที่บรรจุไข่เยี่ยวม้าจะต้องมีฉลากบอกที่อยู่ของผู้ผลิต บอกวันเดือนปีที่ผลิตและหมดอายุ หรือข้อความว่า “ควรบริโภคก่อน (วัน เดือน ปี)” และต้องบรรจุอยู่ในภาชนะที่สะอาดและแห้ง เปลือกไข่ต้องไม่มีรอยบุบหรือแตกร้าว ก่อนนำมาทำอาหารควรสังเกตลักษณะภายใน ดังนี้ เมื่อผ่าแล้วลักษณะภายในไข่ขาวต้องเป็นวุ้นสีน้ำตาลไหม้ อ่อนนุ่มและหยุ่นควัก ไข่แดงและไข่ขาวแยกกันออกได้ชัดเจน ไข่แดงสีเทาดำ ไม่มีจุดสีเขียวของเชื้อราหรือแบคทีเรีย ไม่มีกลิ่นคูนของแอมโมเนีย เมื่อนำไปทำอาหารควรนำไปผ่านความร้อนให้สุกเสียก่อน.

มณฑิรา เกษมสุข