

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯 开壳皮蛋“保质期”只有2小时

美食

浣淖

鎏賤龔浜庸細2008/11/24 13:44

打开后的皮蛋，一定要在1至2小时内吃完，不要长时间暴露在空气中或放在冰箱里留着下顿吃，否则易感染沙门氏杆菌。沙门氏杆菌生长的适宜温度为20 - 37 ，它会与灰尘一起飘浮在空气中，遇到适合的载体就迅速繁殖。皮蛋正是这样一个载体，它能为沙门氏杆菌提供大量的营养，使细菌迅速繁殖，这种带菌蛋食用后会引起中毒。

值得注意的是，感染此菌的皮蛋即使放在冰箱里，低温也阻止不了细菌的大量繁殖，只是使其不太活跃而已。

有实验证实，沙门氏杆菌要在70 - 80 下5分钟后才会死亡。因此，皮蛋去壳后在高温下蒸5分钟左右，或放进微波炉里“叮一叮”，晾凉后再吃丝毫不影响口味，还相对安全。