

剛采下來的草燕和毛燕都很骯髒，而且惡臭無比！！
根本不會有人想吃。現下就讓我們帶你去看看人們
怎么去把它們變成能吃的東西吧！！



工人們正把草燕、毛燕上較大的毛、草、泥清除





清除了雜粗毛、草后，再剪成小塊繼續清理



接著便浸炮以讓較小的雜質浮上來



再下來就是把它泡在漂白水裡幾個小時，直到全都變成白色了。。。



漂白水經過回應后，顏色變得污濁了。。。



漂白后，必須用熱騰騰的沸水加以清洗，知道完全洗去漂白水的味道。。。



接下來就要挑出一些無法漂白的部分







現下就是開始把毛、草燕加工成燕餅的時候了。。。







把燕碎弄成燕餅的模型后，再進行烘干









經過一天一夜的烘干后，終於把那堪入目的草、毛燕改造成這些燕餅



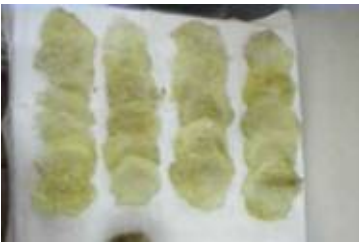


馬來西亞及印尼每年生產的毛燕和草燕至少有800-2000 Kg. 一盞草燕 / 毛燕,只有很少量的可食用燕窩 (燕子口水), 但都是很骯髒了, 幾乎呈黑色. 是沒有人會買來吃的。難道就這樣浪費掉嗎? 不, 當然都辦法處理成吸引人的產品。就是將它漂白。

一些供應商使用 H_2O_2 去除次等燕窩上的氣味. H_2O_2 是具有較強毒性的化學物質, 且能致癌. 是嚴格禁止添加在食品裡的. 還有一些供應商使用 SO_2 和 SO_3 去除次品燕窩上的雜亂顏色和雜質, 達到漂白的目的. SO_2 和 SO_3 也是有毒化學物質. 如果過量攝入也會致癌. 極少食物裡允許含少量的 SO_2 和 SO_3 (不能超過百萬分之二). 在日本所有的食物裡 SO_2 和 SO_3 的含量都不允許超過百萬分之一.



漂白后 =>



草燕和毛燕本身的營養已經不算高了，再經過這些化學物的處理，燕窩的營養已經完全被破壞了。所以，這些燕餅的營養成份可以說是比白木耳(銀耳)還來得低了... 你有吃過嗎？

漂白了的草燕及毛燕由於沒有了原來燕窩的盞形，商家們便把它製成不同形狀的燕餅，最常見的有：葉子形狀的，有條狀的及圓形餅的。當然有些更把它們另外加工，染上黃色/紅色的顏料來當血燕 / 金絲燕售賣。以欺騙貪小便宜的無知消費者。

你認為會有人將好好的燕窩盞破壞了再製成不值錢的東西來售賣嗎？

別天真了 !!告訴你，即使許多老字號中藥行的頭家，都不知道自已賣的是什麼東西...更何況是消費者呢？當然你可以問："他們難道就不怕被消費者控告嗎？"當然不怕，因為他們只是代理，並不是生產家。所以不需承擔后果。

你還買又便宜又多的燕餅嗎？