

酒爲什麼能解魚腥？

魚，有股腥味，我們的鼻子能很敏銳地感覺到。

魚腥，是因爲魚含有三甲胺的緣故。

特別是腌鮭魚，腥味令人噁心，人們最初便是從腌鮭魚的鹽滷裏提取三甲胺的。

三甲胺，有著一股臭氣味。在化學上，它是屬於脂肪類的化合物，它的兩個哥哥——甲胺和二胺，全是些臭氣熏天的傢伙。

許多植物也含有胺類化合物。山楂花挺臭，它的花蕊是大自然中的三甲胺製造廠。在人的汗裏，同樣含有少量三甲胺。燒魚時，人總是燒些酒，這樣可以解魚腥。

原來，三甲胺都是「隱藏」在魚的肉裏，人們很難「趕走」它。

但是，酒裏含有酒精，酒精能夠很好地溶解三甲胺，把它從魚肉裏「揪」出來。

而且，燒魚時，鍋中的溫度較高，酒精、三甲胺全都很易揮發，所以沒一會兒，魚的腥味就被除掉了。

