



悅和特釀梅酒

梅酒的典故：

青梅煮酒論英雄是《三國演義》裏最為精彩的內容之一，曹操劉備二人此次雙龍會，曹操以青梅煮酒共論天下英雄事，為古代十大酒局中名列三甲。



青梅子盛產期：

青梅收盛是有季節性，每年四、五月份是青梅盛產季節，就是泡製梅酒最佳的時候。



製法：



材料：	比例	2樽支裝 (每支630毫升)	5斤瓶	10斤瓶
1. 悅和醇舊米酒	1.0	1.26公升(L)	2.5公升(L)	5.0公升(L)
2. 青梅子	1.0	1.26公斤(kg)	2.5公斤(kg)	5.0公斤(kg)
3. 冰糖 (不適合用白砂糖)	0.5	0.63公斤(kg)	1.25公斤(kg)	2.5公斤(kg)

1. 青梅子先沖洗乾淨，不用去核，吹乾外表水份，再去除青梅子的蒂。
2. 在青梅子上刺幾個小洞，可幫助入味。
3. 用寬口，透明及可密封的玻璃容器，放入青梅子及冰糖。
4. 再加入悅和醇舊米酒至蓋過梅子及冰糖，最多可加至玻璃容器的八至九成高度，需留空間發酵。
5. 封密玻璃容器，註明製造日期，材料的份量，放置在陰涼乾爽處，每幾天搖動瓶子一下，直至冰糖完全溶化，約三個月後，就會變成一瓶清香、酸甜可口的自製梅酒。

小貼士：

1. 一般梅酒泡浸約三個月便可以用，但存放發酵愈久，風味愈醇厚。
2. 選用較黃及熟的梅子，泡出來的梅酒顏色會較深，香味會較濃，若選用較青及硬身的梅，泡出來的梅酒顏色會較清，梅子的酸味會較重。
3. 梅酒可調校各種特色飲品及甜品。適量飲用，健脾開胃、消除疲勞等食療功效。

4. 使用容器前，一定要用滾水燙過、吹乾，以達消毒作用。
5. 泡好的梅酒可加入冰塊或冷凍，更加可口。

青梅酒功效：

青梅特殊成分對人體有許多保健作用：

- 1、消除疲勞：青梅中天然礦物質和維他命可促進人體內新陳代謝，有助消除疲勞。
- 2、改善鹼性體質：青梅中鈣、鎂、鈉等多種礦物質可中和血液酸性，保持體液的弱鹼性平衡。
- 3、殺菌作用：青梅中有機酸具殺菌效果，可抑制細菌繁殖，提高腸內殺菌作用，更可消炎止瀉。
- 4、幫助消化：青梅含有豐富有機酸，促進唾液分泌，有助消化增進食慾。
- 5、防止皺紋和斑點：青梅還能促進皮膚角質層的代謝，防止皺紋和斑點的出現。

悅和醬油家族



悅和醬園門市：荃灣街市街 33 號地下 電話：(852) 2492 3354