



特釀梅酒





冰糖



悅和醇舊米酒

較黃及熟梅子，梅酒香味較濃
較青及硬梅子，梅酒酸味較重

製法：

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：

- * 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。
- * 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。
- * 梅酒可調校各種特色飲品及甜品。適量飲用，健脾開胃、消除疲勞等食療效。
- * 使用容器前，一定要用滾水燙過、吹乾，以達消毒作用。
- * 泡好的梅酒可加入冰塊或冷凍，更加可口。

材料：

材料	比例	2樽支裝 (每支630毫升)	5斤裝	10斤裝
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	0.5	0.63公斤(kg)	1.25公斤(kg)	2.5公斤(kg)



悅和醬園



www.yuetwo.hk



門市：荃灣街市街33號地下 電話：(852) 2492 3354