



Q梅

材 料

梅子 1.2Kg
鹽 120g
砂糖 480g
冰糖 480g

器 具

玻璃罐 3L

做 法

1. 梅子加鹽搓揉至表皮變色、出水
2. 梅子洗淨、風乾、去蒂頭
3. 槌子輕拍裂梅子(或劃兩刀)
4. 一層梅子、一層糖放入罐內裝滿，醃4-6天
5. 倒出梅汁，重複步驟4，醃6-10天
6. 倒出梅汁，加入糖漿，醃10-20天
7. 倒出梅汁，加入糖漿，醃30天

料 理 T I P S

- * 醃製過程不要碰到生水，若發現起泡就得倒出湯汁，接續下一道程序
- * 糖漿做法：用240g冰糖加水（水和糖齊高），開小火煮成





梅子酒

材 料

青梅 1.8Kg
綠主張38度米酒 1.8L
原色冰糖 1.2Kg

做 法

- 1.青梅洗乾淨、風乾、去除蒂頭
- 2.玻璃罐洗淨消毒
- 3.依序將青梅、冰糖、米酒倒入玻璃罐
- 4.蘊藏半年後飲用，愈陳愈香喔

器 具

玻璃罐 3L

料 理 T I P S

把米酒換成糯米醋，依照梅：醋：糖=1：1：1比例製作，即可釀成梅子醋

