

## 食譜製作介紹

### 蘋果酒

#### 材料

紅蘋果	1個
白葡萄酒(10-15%)	350c.c
檸檬汁	1大匙
檸檬	1/2個
蜂蜜	3大匙
果糖	35公克

蘋果皮含有豐富的營養素，釀蘋果酒最好連皮一起釀製。但有些蘋果表皮會上蠟，用溫水浸泡並用刷子輕輕刷洗乾淨即可。釀酒時，以果皮光滑，手指輕彈果身會發出清脆的聲音為佳。

#### 作法

1. 蘋果用溫水刷洗乾淨，擦乾水分後先對切一半，去蒂、去核再切成數塊；檸檬切片備用。
  2. 將蘋果放入瓶中，再交替加入果糖、酒和其他材料，密封瓶蓋後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
  3. 可依個人口味調整食材比例，或加純水稀釋。
- ※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



## 食譜製作介紹

### 草莓酒

#### 材料

草莓	350公克
檸檬	1/2個
米酒頭(35%)	250 c.c
果糖	100公克

因為酸性物質可使草莓所含的天然紅色素更加鮮豔漂亮，所以在釀製草莓酒時可加檸檬或柑橘，以增加色澤，挑選草莓時，選色澤鮮紅、飽滿有香氣者，千萬別選太過成熟，避免酒色渾濁不美麗。

#### 作法

1. 草莓洗淨、瀝水後晾乾、去蒂；檸檬去皮，磨成屑待用。
  2. 將草莓放入瓶中，再交替加入檸檬皮屑、果糖及米酒頭，加蓋密封後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
  3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。
- ※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



### 葡萄柳橙酒

#### 材料

紅葡萄	200公克
柳橙(香吉士)	150公克
米酒頭(35%)	160 c.c
白葡萄酒	120 c.c
果糖	70公克

若把柳橙連皮一塊入酒浸漬，會產生苦澀味，不喜歡此味的人可去柳橙皮再浸漬，或是提早將帶皮的柳橙濾出即可。

#### 作法

1. 葡萄用微溫略泡一下，沖洗淨、撈出、擦乾水分、去蒂，並輕輕在表面劃2道刀痕；柳橙刷洗乾淨，擦乾、切片備用。
  2. 將葡萄、柳橙放入瓶中，交替加入果糖和酒，密封瓶蓋後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
  3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。
- ※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



### 楊桃酒

#### 材料

楊桃	300公克
米酒頭(35%)	300 c.c
果糖	100公克

可加冰塊稀釋飲用。有開胃、退火及潤喉效能。

#### 作法

1. 成熟楊桃洗淨，切成小塊，晾乾。
2. 將楊桃切片放入瓶中，再交替加入果糖及米酒頭，加蓋密封後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。

※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



## 食譜製作介紹

### 藍莓酒

#### 材料

藍莓	300公克
米酒頭(35%)	200 c.c
果糖	200公克

#### 作法

1. 藍莓洗淨，在果皮上切十字，晾乾。
  2. 將藍莓放入瓶中，再交替加入果糖及米酒頭，加蓋密封後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
  3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。
- ※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



### 薑酒

#### 材料

老薑	150公克
果糖	150公克
米酒頭(35%)	400c.c

#### 作法

1. 老薑洗淨，瀝乾水分。
2. 將薑塊連皮切成薄片，放入瓶中，加入果糖和米酒頭，至材料全部用完，封緊瓶蓋，以手搖晃瓶身。
3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。

※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



釀酒中撈出的薑片不要丟掉，還可以用來燉魚湯或海鮮料理，有效去除腥味，並增添姜糖香氣。釀酒的薑以塊頭粗大，表面粗糙、有鬚根者為佳。

## 食譜製作介紹

### 梅子酒

#### 材料

梅子	300公克
米酒頭(35%)	300c.c.
果糖	100公克

梅子酒內含有檸檬酸，能促進人體內的新陳代謝，本草綱目記載，梅子氣味甘酸，可生津解渴，冷熱飲皆適宜。

#### 作法

1. 青梅洗淨，用冷開水瀝水一次，晾乾，剔除中間蒂心，每粒果實用刀深劃七至十刀。
  2. 將青梅放入瓶中，再交替加入果糖及米酒頭，加蓋密封後，手搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
  3. 可依個人口味調整食材比例，或加水稀釋。
- ※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。



### 李子酒

#### 材料

李子	300公克
米酒頭(35%)	300 c.c
果糖	100公克

增強體力  
精神旺盛

#### 作法

1. 李子洗淨，用冷開水瀝水一次，晾乾，每粒果實用刀深劃七至十刀。
2. 將李子放入瓶中，再交替加入果糖及米酒頭，加蓋密封後，輕搖酒瓶使果糖和酒混合均勻。
3. 可依個人口味調整食材比例，或加入水稀釋。

※可鍋中倒入水煮開，加入冰糖煮成糖漿取代果糖，放涼待用。

