

# 怎么做青梅泡酒 甘肃泡酒青梅 南京龙力佳

产品名称	怎么做青梅泡酒 甘肃泡酒青梅 南京龙力佳
公司名称	南京龙力佳农业发展有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	南京市溧水区洪蓝工业园金牛北路89号
联系电话	18912935855 18912935855

## 产品详情

青梅 1750克、清酒一瓶 1.8L、密封广口玻璃罐 两个、粗盐 适量、冰糖 900克、粗盐 适量

烹饪步骤：

1.挑梅子 挑选青梅为紧要。这个季节大部分的青梅已经下市了，还能买到的选择不多，于是找到了一种云南的梅子。拿到以后一颗一颗的仔细挑选，色青质硬，饱满圆润的梅子，泡出来的酒才清冽透彻。

2.去蒂  
青梅的蒂带着涩味，甘肃泡酒青梅，随着腌制时间的变长，苦涩会浸入酒中，影响青梅酒的口感。

3.去毛 用粗盐包住梅子轻轻搓揉，泡酒青梅批发，不仅可以去除青梅表面的浮毛，也可以去除青梅表皮上的涩味。

4.冲洗 用流水把青梅表面上的盐冲洗干净，稍稍浸泡一段时间。滚圆的梅子随着水流轻轻舞蹈，别提多可爱了。

5.晾干 冲洗过的青梅要晾干后才能泡酒，如果把多余的水分带入酒内，不仅会降低酒精浓度，还会滋生细菌和微生物。

6.消毒 使用广口玻璃罐方便装取梅子，但需要好好消毒，用热水烫过，和青梅一起放着晾干。

7.浸酒 把梅子放进罐子，就可以倒酒啦。清酒要没过青梅，隔绝空气。

8.用什么酒泡梅子好呢？我们使用日式梅酒常用的基酒之一：清酒。用清酒泡制的梅酒酒精度不高，清酒的香气中带着梅子的酸甜，很适合喜爱微醺滋味的女孩子们。封盖  
现在就可以封盖啦，记得把梅酒放在阴凉干燥的橱柜或库房里保存。

9.加糖 你可能要问了，不是准备了满满一盘冰糖吗？这道工序，其实得耐心地等上四十天，在一开始泡的时候加糖，熟成后梅子都变得皱皱巴巴，不复当初圆圆润润的可爱感了。浸泡一段时间后的梅子，它的果肉会充满纯纯的清酒，青梅泡酒方法，之后再加入冰糖，不仅青梅酒更加好看，梅子的口感也不一样

## 梅文化

梅原产中国南方，起源于云贵高原和云贵川州交界一带。目前老的梅树是昆明安宁曹溪寺700多岁的元梅。1975年，安阳殷墟出土的商代铜鼎中发现了梅核，说明3200年前梅已是中国人的食物。

大约2500年前的春秋时期开始驯化梅。《尚书》云“若作和羹，尔唯盐梅”。说明古时梅子主要是作调味品的。偶尔也做零食，故有青梅竹马成语。

### 青梅酒制作方法：

1 玻璃罐清洗后擦干

2 把青梅泡在水里洗一洗，可以轻柔的搓洗，青梅清洗干净后，在通风处晾干但不要阳光下暴晒哦，让青梅表面没有生水

3 边晾边用牙签挑调蒂头

4 用牙签可以在青梅上扎一个小孔，有些人也会多扎一些，我个人觉得多扎孔泡的时间越久会越浑浊，一到两个孔就够了，为了让青梅的汁液更好的发散在酒里

5 一层梅子，一层冰糖放入玻璃罐，倒入双蒸酒，后密封放阴凉处

可以贴个纸或者用记号笔写上制作年份日期，接下来就是静静等待啦，放置3~6个月后可以喝了，酿制一年后青梅酒会更加醇厚。

怎么做青梅泡酒-甘肃泡酒青梅-南京龙力佳(查看)由南京龙力佳农业发展有限公司提供。南京龙力佳农业发展有限公司拥有很好的服务与产品，不断地受到新老用户及业内人士的肯定和信任。我们公司是商盟认证会员，点击页面的商盟客服图标，可以直接与我们客服人员对话，愿我们今后的合作愉快！