

梅酒

用意するもの

| | |
|---------|----------|
| 保存ビン | 3~4L |
| 青梅 | 1kg |
| 氷砂糖 | 300~500g |
| ホワイトリカー | 1.8L |



作り方

1. 保存ビンに60℃のお湯を入れ温め(割れ防止)、お湯をすて熱湯を全体にかけ消毒し、さらに、ホワイトリカーを少し注ぎアルコール消毒して乾かす。
2. 青梅のへたを竹串で取って洗い、半日水に漬けあくをとる。
3. 青梅をざるにあけ、水気をキッチンペーパーでとる。
4. 保存ビンに1/3の青梅、1/3の氷砂糖の順で入れ3層にして、ホワイトリカーを注ぐ。
5. ふたをして暗く涼しいところに保存。

- ※**モ**・3ヶ月以降から飲める。
・なかの青梅は1年後に取り出す。
・青梅と氷砂糖の量の関係の表です。お好みの甘さで調整してください。

| | 氷砂糖 | 甘味 |
|--------------|-----------|--------|
| 青梅 1 kg に対して | 900g以上 | 超甘め |
| | 800g~900g | 甘め |
| | 500g~800g | 普通 |
| | 400g~500g | やや酸っぱめ |
| | 300g~400g | 酸っぱめ |