

梅 酒



糖分をひかえてつくりましょう。

梅……………1.5～2 kg 砂糖……………1 kg

焼酎（ウイスキー）……………1.8 l

-
1. 梅はよく洗っておく。
 2. 水気をよくきって、砂糖と交互に漬けて焼酎をかける。
- ・ 梅酒は長くねかしておくほど、色もよくなり、こくがでておいしい。
 - ・ 梅に、ようじ、竹ぐしなどで穴をあけると、梅がしばまないでおいしい。

※梅酒の梅の利用法

- ・ 梅酒からとり出した梅で、アルコールに弱い人は煮梅として、惣菜や精進料理に利用してもおいしい。
- ・ 煮たあと、片くり粉又は天プラ粉をつけてあげてもおいしい。