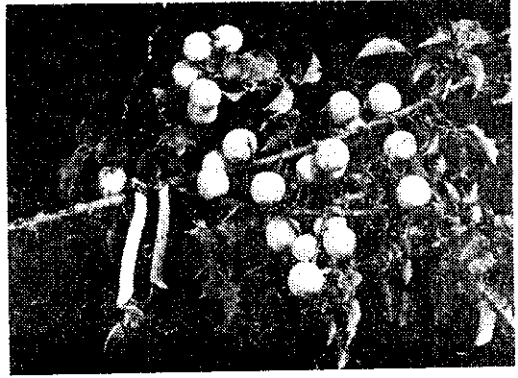


## 梅 酒

將 500克選別過的青梅水洗，滴乾後裝入瓶中，再加入 500克冰糖（或特級砂糖），最後注入 1 公升米酒（或高粱酒），密封。

每天輕輕地將瓶子搖動 2 次，促使砂糖溶解，約 10 天即可熟成，但在 1~2 個月後取出梅子，將酒密封貯藏於冷處。經過 2~3 個月後飲用，甚為美味。取出的梅子亦可食用。



內，在缸中鋪梅子一層，糖一層，互相交疊，最後撒一層糖，共加 3.5 斤的二級砂糖，並淋下米酒半瓶（高粱酒更佳），密封缸口，約經 1 個月後梅坯即成熟這就是鹽漬梅，可作為酸梅湯的原料。

2 兩梅坯添加 3 兩砂糖及 1 斤冷開水，攪拌溶解即成為酸梅湯。

在上述鹽漬梅的製造過程中，如添加紅紫蘇葉即可使鹽漬梅呈紅色，甚為美麗，且可增加風味。紅紫蘇葉要先水洗後，以食鹽揉搓，以擠出苦汁，然後將紫蘇葉 1 枚 1 枚展開日晒 1 天，在梅子鹽漬時一起醃漬即可。

## 鹽漬梅·酸梅湯

酸梅湯的製法有好幾種，有的以烏梅（中藥店有售）製造，但以天然梅子作作者最佳。

酸梅湯製造時要先製造梅坯。將內部成熟而外部生硬的生梅 30 斤洗滌除去污物，以清水浸漬一夜，次日去水，加 1 斤食鹽和梅子充分搓揉，放在容器內以石頭壓醃 1 天。至第 3 天撈出，鋪在竹框上日晒 1 天，晚間收入缸內，再加 1 斤食鹽搓揉，並壓醃一夜。次日（第 4 天）再鋪在竹框上日晒 1 天，晚間收入室

# 台灣花卉雜誌社新書要目

### 1. 原色求生植物指南（第一卷）

張正雄著

介紹 54 科，100 餘種可供食用之野生植物。全本銅版彩色，15.5×1.5 公分，訂價 400 元，特價九折優待本刊讀者。

### 原色求生植物指南（第二卷）

張正雄著

內容除一般常見可食植物，尚包括常見高山可食植物、求生有用植物、常見藥用植物、常見有毒植物、治蛇傷植物等，共 208 種。一流的彩色印刷技術，全省難得一見的精美書籍。15.5×22 公分。訂價 480 元，特價九折優待本刊讀者。

第一、二兩卷合購，特價 700 元。

### 2. 台灣熱帶植物彩色圖鑑（第一卷）

何豐吉著

介紹裸子植物起至被子植物之豆部，共計 177 種。編著嚴謹，資料正確，極具參考價值之彩色精印圖鑑。15.5×22 公分。訂價 400 元，特價九折優待本刊讀者。

### 台灣熱帶植物彩色圖鑑（第二卷）

何豐吉著

續第一卷介紹被子植物 44 科，300 餘種，包括本地種、栽培種及自然順化種之熱帶木本植物，備附錄索引，查閱方便。15.5×22 公分。訂價 600 元，特價九折優待本刊讀者。

第一、二兩卷合購，特價 800 元正。

以上 1. 2. 諸書如蒙訂購，敬請直接利用郵政劃撥 17870 號台灣花卉雜誌社或駕台北市溫州街 14 號 6 樓選閱。