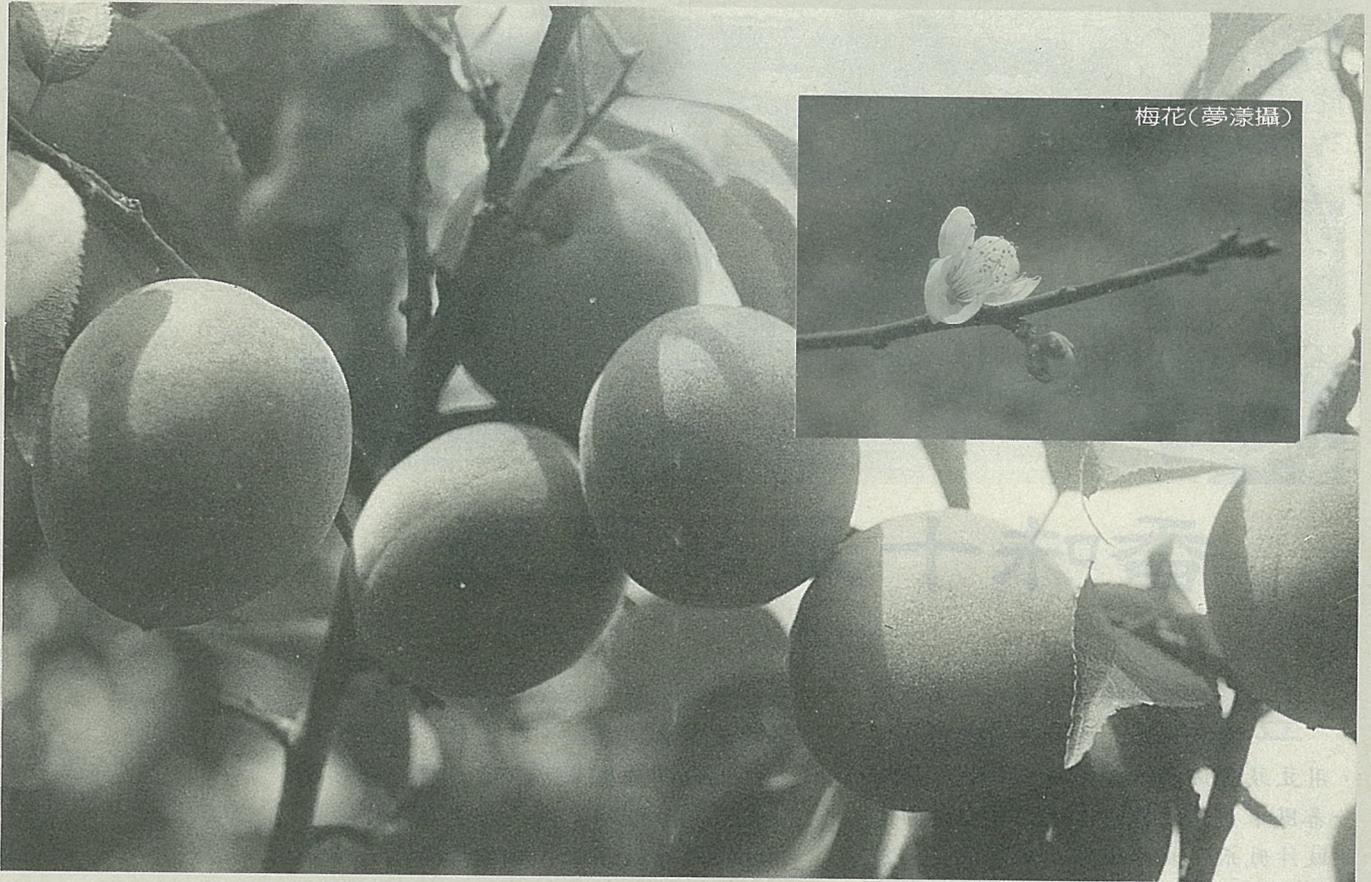


梅子食譜

台東區農改場／陳淑貞



脆梅

脆梅的做法：(須選較青的梅子)

1. 洗淨後，泡清水半天。(泡清水是使梅子吸收了水份，在揉鹽時能使鹽充分滲透)
2. 梅子撈起用鹽搓揉至鹽分滲透，擺著放置2~3小時。
3. 不必沖洗，直接以菜刀拍裂，放在乾淨的玻璃缸裡。(約八分滿及必須蓋密)
4. 將糖水煮開，須甜至濃稠狀，冷卻後倒入已放梅子的玻璃缸裡。
5. 2天後，將糖水倒出不要，再煮開第二次糖水，也要甜至濃稠狀，冷卻後再倒入玻璃缸裡，約八分滿，必須封好及蓋密。
6. 大約放置1~2星期即可食用。

紫蘇梅

軟梅的做法：(須選較軟及較熟的梅子)

1. 用清水泡2~3天，撈起晾乾並晒至稍扁、微皺狀。



2. 準備一個乾淨的玻璃缸，一層梅、一層鹽、一層紫蘇的放約八分滿，瓶口必須蓋密。(紫蘇必須用現採的，用茶葉水洗過後晾乾，不可晒乾，再切短短一截一截的)
3. 2天後把梅子撈起，原漬物鹽及紫蘇不要。把梅子一粒一粒用做衣服的鑽子鑽個洞，鑽