

梅子加工 自己動手做

梅酒 · 梅醋 · 梅蜜餞

1. 酸梅(軟梅)

酸梅之製作由來已久，且其具有獨特的風味，強烈的酸味，每每想此總令人垂涎再三；唯其做法多經由母女相傳或者親友之間的口述，因此就做法上而言，可以稱得上眾說紛云，但就整體而言確有一主要脈絡可尋。

且酸梅在初製成之際並不十分適口，並須經二、三個月的時間陳化，令其風味逐漸形成，且果實中的糖、酸及梅中的各種成份相互交融而使香氣絕佳，口感變好。但坊間亦有將此種梅產品密封完好並貯於陰涼通風處1~3年之內，待梅粒已完全熟透變褐，據說尚有特殊的功效。

今就其製作方法整理為二，一是味道較酸的酸梅，一是甜的酸梅供讀者製作參考之用。

使用材料：

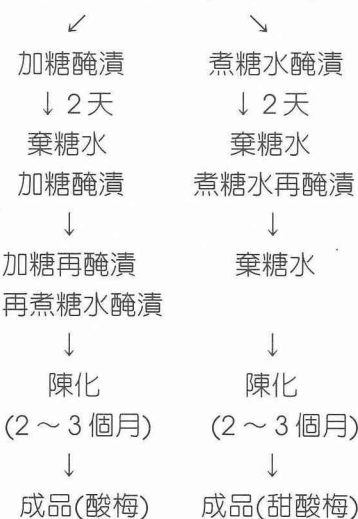
青梅(7~8分熟) 10公斤
鹽 1台斤
糖：第一次糖水：1.5公斤
第二次糖水：1.5公斤
第三次糖水：3公斤

酸梅(爛梅)

青梅(7~8分熟)
↓規格：L或LL
揉鹽(用鹽5~7%)
↓
入桶壓重石(2天)
↓



水洗置晒盤日晒(1~2天)



操作說明：

1. 製備酸梅之青梅原料以7~8分熟者為佳，而原料梅子之大小以選用LL規格者上選，L規格可說是勉強接受的尺寸，再小

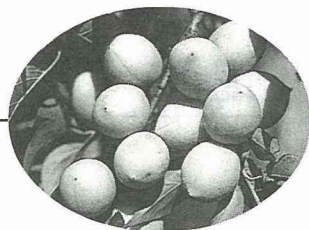
者便無法接受，因其果肉過薄於整個加工作業之後的成品，幾乎是皮包籽的現象，不得不注意。

2. 揉鹽：用鹽量之多寡實為製備酸梅中，爭議頗大之部份；但筆者根據自己實地操作後之心得：因時下大家對於食鹽之攝取愈來愈講求健康取向，但鹽於操作中又是不可減少之部份，故建議用鹽量在5-7%(依乾梅重計算)，如此即可達脫澀去苦之功效同時可大大減少食鹽用量。

3. 壓重石：重石之重量約為梅重的40%，即4公斤左右，另亦可使用相同的兩個桶子，下桶裝揉鹽後之梅子，上桶裝水約4公斤然後置於下桶之上進行重壓，令其產生苦澀之梅水。此外壓重石之另一個目的乃是使其生成之梅鹽水能覆蓋梅粒，不使曝露於空氣之中引起發酵或招惹蚊蠅。(如遇天候不佳，鹽漬約可保存1週之久。)

4. 水洗及日晒：酸梅之製備過程，日晒作業是不可或缺的一環，因其牽涉到酸梅風味的形





成。是一般人工乾燥方式所無法取代的，因此我們在進入水洗及日晒操作前，必須將天候因素考慮在內，如天候不佳，寧可將梅子貯於鹽水中，而不要強行進入水洗的操作，以免梅子表皮形成“白菇”(微生物繁殖所致)產生異味而影響成品。

此水洗之目的乃是以淋水方式洗去附著於梅子表皮之灰塵、夾雜物等洗去，同時將多餘之鹽份洗出，當然此種方法所能洗出的鹽份畢竟有限，故我們可以將梅子浸泡於水中1~2小時，再配合換水次數的多寡而將大部份的鹽份帶出，唯其相對的亦會將梅果肉中之檸檬酸、蘋果酸等水果酸一併帶出，故須斟酌考量泡水之時間。

雨後將梅子置於晒盤中(無晒盤者可用一般淺盤或鋪白報紙替代)，於陽光下進行日晒，且日晒過程中必須翻拌梅子2~3次，務使梅子上下均有接受日照變色，使其原有的黃綠色轉為黃褐色，且梅子表面之水分已完全蒸發，表皮呈現皺縮即可，如天候狀況良好僅需日晒1天或1天半，反之時間必須加長。

5. 糖漬：因其方法概括而言有兩種方式，讀者僅須參考流程即可知曉，故在此不多做贅敘：唯須注意者：在糖漬過程中，若使用容器不乾淨或帶生水時則容易造成發酵起泡等現象，遇此情形時，我們可在其起泡現象發生之初即將糖水濾出煮沸，同時加入更多砂糖煮沸，然後趁熱將糖

水注入梅中進行熱殺菌(令其自然冷卻即可)。

6. 陳化：初完成糖漬其風味尚未形成，且梅子果肉因糖之滲透壓作用而呈現嚴重皺縮，故此時尚不宜食用，必須將酸梅密封封好，置於陰涼通風處，令其陳化自然熟成。待梅子逐漸吸收糖水，漸漸膨大，皺縮程度轉好即可食用，故需時至少3個月以上，當然愈久愈好，唯此階段需留意糖漬陳化中的梅子是否有發酵起泡之現象？即早發現即早將糖水如前所述加以處理，否則一旦發酵過度，非但會影響其風味，且梅粒組織呈現海綿狀，同時內部充滿氣體而膨大，此時縱使再加熱全數殺菌，亦難以達到理想程度，是以不得不留意。

存款到臺銀

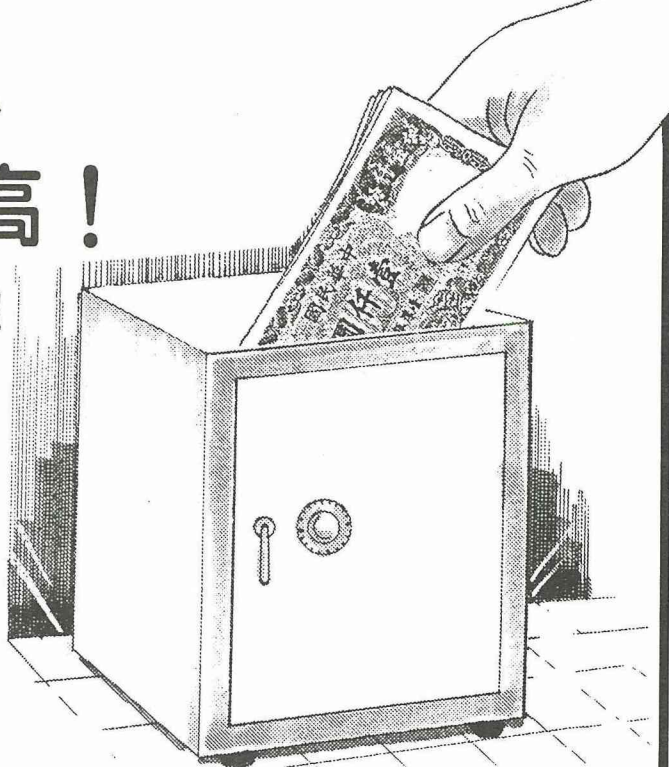
安全可靠利率高！

專業、友善、理財的好鄰居！



臺灣銀行

BANK OF TAIWAN



總行地址：台北市重慶南路一段120號 總機：(02)23493399 • 23493456

2. 醋漬梅(梅醋)

材料及用具：

青梅(7~8分熟)	10公斤
麥芽糖	6~10公斤
陳年醋	10瓶
乾紗布或紙巾	
玻璃缸或瓷甕	1個

製作流程：

青梅



水洗去蒂頭



以紗布或紙巾吸乾水份

充份晾乾



將梅、麥芽糖、醋等置入玻璃缸或瓷甕加蓋封好



每隔1~2天搖晃一次至麥芽糖溶解



密封，陳化4個月以上



成品

說明：

1. 原料青梅以採成熟度7~8分熟者，果粒大，果核小並以手工採者為佳。切忌果皮受傷破損者，因為果實或果皮受損部份容易遭受外來的接觸而感染微生物(如空氣、水、使用器具等)。如果處理不當恐怕會引起醋漬時的異常發酵，甚或產生異味致使梅腐敗之嚴重後果。

2. 水洗青梅之操作對於醋漬梅而言是相當重要之一個操作，因其除了將果皮表面所沾附之灰塵，殘留之農藥等清洗乾淨，更有將附著於果蒂，果皮之微生物尤其是酵母菌等洗去，泰半藉以避免引發不必要的發酵作用。

3. 為避免水洗所用水質(生水)所夾雜而來的微生物造成醋漬過程的異常情形發生，水洗事後的晾乾必需非常確實。一般而言可先用乾紗布或紙巾吸去大部份水再將青梅平鋪於晒盤上置陰涼通風處，令殘存水份完全乾掉。

4. 所使用之容器玻璃缸或瓷甕事先清洗乾淨並置日光下充份乾燥，最好是以煮過之開水或烈酒處理過則更佳。待漬梅醋時依序加入梅子、麥芽糖及醋，將蓋子旋緊靜置。

5. 因麥芽糖之溶解不快，故可以視情形每隔1~2天搖晃醋漬梅藉以加速其融溶，直到所加入的麥芽糖溶解完全即可。唯每次搖晃之後須輕輕旋開蓋子令產生的氣體釋出，如此可避免容器中的內壓過大而破裂。

6. 青梅果實中因含有許多苦澀成份，而醋漬梅之加工過成中也沒有任何揉鹽或漂水等脫苦澀等之動作，所以必須依賴其本身的自家消化或分解。因此醋漬梅至少需經4個月以上之靜置陳化，但亦有許多前輩認為最好貯放半年，甚至於1年以上才開啓享用，則其效果及風味等會更加倍。

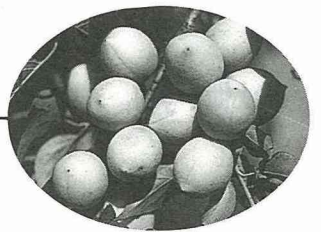
附註：1. 在原料方面除了選用7~8分熟之青梅外，亦可選用果粒完整，果肉尚未軟化且無病蟲害大約9分熟之黃梅來使用，因其成熟度較高，果實風味也更為強烈，所以用此種原料所製成的醋漬梅風味更是絕佳。

2. 在浸漬用醋方面，除了選用陳年醋之外，亦可選用其它無特殊味道之釀造醋、健康醋等，惟需考慮的是一般醋分為釀造醋與合成醋，而釀造醋又有穀類釀造醋及水果釀造醋之分。故用於醋漬梅時，在講求自然健康及忠於原味的原則下，最好選用穀類釀造之醋，且選購醋時，須注意其醋酸含量，因醋漬梅之保存主要來自於醋酸之作用，所以醋酸之濃度不可太低，以免釀漬時引發其它異常發酵。

3. 麥芽糖之用量可依個人口味不同而酌量增減，唯麥芽糖用量愈多則青梅之皺縮愈嚴重，必須注意。

4. 另亦有一種釀漬法為醋漬時先不加入麥芽糖，待經4個月之後再依個人口味嗜好之不同而添加麥芽糖。此梅醋除可冰喝外亦可熱飲，唯最好稀釋1~2倍後飲用。





3. 酒漬梅(梅露)

材料及用具：

青梅(7~8分熟)	1公斤
冰糖	1台斤
米酒頭	2瓶
乾紗布或紙巾	
玻璃缸或瓷甕	1個

製作流程：

青梅



水洗去蒂頭



以紗布或紙巾吸乾水份

充份晾乾



將梅、冰糖、酒等置入玻璃缸或瓷甕加蓋封好



每隔1~2天搖晃一次至冰糖溶融



密封，陳化3個月以上



成品

說明：

1. 原料青梅以採成熟度7~8分熟者，果粒大，果核小並以手工採者為佳。切忌果皮受傷破損者，因為果實或果皮受損部份容易遭受外來的接觸而感染微生物(如



空氣、水、使用器具等)。如果處理不當恐怕會引起酒漬時的異常發酵，甚或產生異味致使梅腐敗之嚴重後果。

2. 水洗青梅之操作對於酒漬梅而言是相當重要之一個操作，因其除了將果皮表面所沾附之灰塵，殘留之農藥等清洗乾淨。更有將附著於果蒂，果皮之微生物尤其是酵母菌等洗去，泰半藉以避免引發不必要的發酵作用。

3. 為避免水洗所用水質(生水)所夾雜而來的微生物，造成酒漬過成的異常情形發生，水洗事後的晾乾必需非常確實。一般而言可先用乾紗布或紙巾吸去大部份水再將青梅平鋪於晒盤上置陰涼通風處，令殘存水份完全乾掉。

4. 所使用之容器玻璃缸或瓷甕事先清洗乾淨並置日光下充份乾燥，最好是以煮過之開水或烈

酒處理過則更佳。待漬梅酒時依序加入梅子、冰糖及酒。將蓋子旋緊靜置。

5. 因冰糖之融解非常慢，故可以視情形每隔1~2天搖晃酒漬梅藉以加速其融溶，直到所加入的冰糖完全融解即可。唯每次搖晃之後須輕輕旋開蓋子令產生的氣體釋出，如此可避免容器中的內壓過大而破裂。

6. 青梅果實中因含有許多苦澀成份，而酒漬梅之加工過成中也沒有任何採鹽或漂水等脫苦澀等之動作，所以必須依賴其本身的自家消化或分解。因此酒漬梅至少需經3個月以上之靜置陳化，但亦有許多前輩認為最好貯放半年，甚至於1年以上才開啓享用，則其效果及風味等會更加倍。

附註：1. 在原料方面除了選用7~8分熟之青梅外，亦可選用果粒完整，果肉尚未軟化且無病蟲害大約9分熟之黃梅來漬酒。因其成熟度較高，果實風味也更為強烈，所以用此種原料所製成的酒漬梅風味更是絕佳。

2. 在浸漬用酒方面，除了選用米酒頭之外亦可選用其它無特殊味道之白酒例如稻香酒、高粱酒等。惟需考慮的一點是酒漬梅之保存主要是藉由酒精及部份冰糖之作用，故酒精度高之白酒相對之青梅用量亦可增加(但至少需能淹過青梅)；反之酒精度低之白酒，青梅之量不可過多多，以免經稀釋後因酒精度不足，引起酸化或其它異常發酵。

3. 冰糖之用量可依個人口味不同而酌量增減，唯冰糖用量愈多則青梅之皺縮愈嚴重，必須注意。



4. 蘇州梅

蘇州梅及鎮江醋之由來皆是因為原始產地而成名的一種產品，而蘇州梅之特色除了因其起源於蘇州之外，其加工原料亦有別於一般使用新鮮青梅或梅胚，而是利用釀造梅酒後之下腳—釀酒梅胚，將其加工糖漬調理而成的一種產品。

本省煙酒公賣局每年均有釀漬大量之梅酒，故其加工後之副產品—釀酒梅胚非常多，通常均以招標之方式標售給國內蜜餞加工業者。而蜜餞加工業者將其收購後再依市場需要加工調理成風味獨特之蘇州梅以饗消費大眾；更因其原料—釀酒梅胚之價格低廉，加之風味獨特製成品之成本低，是以蘇州梅為省產蜜餞中最為普遍之一種。

此外在自己動手做方面：我們可以利用自己釀漬的梅酒（梅露）或醋梅，將飲用後的釀酒梅胚或醋漬梅胚將其調理糖漬成蘇州梅等類似之甜點，用以居家品嚐或分贈親友都相當不錯。今將其加工方法介紹如下，供讀者參考：

材料及用具：

釀酒梅胚或醋漬梅胚	6公斤
砂糖	6公斤
不鏽鋼鍋	1只

玻璃缸或瓷甕

1個

製作流程：

釀酒梅胚

↓

前處理

針刺或刀割

↓

初糖漬(砂糖：1.5 公斤，水：
3 公斤，36 ~ 48 小時)

↓

次糖漬

(砂糖:1.5 公斤，初糖水:3.5 公
斤，48 ~ 72 小時)

↓

末糖漬及調味

(砂糖 3.0 公斤，次糖水:4.5 公
斤，5 ~ 7 天)

↓

烘乾或日晒

↓

包裝成品

加工說明：

1. 對於業者而言：蘇州梅之加工，各家均有其獨特的配方及製造方法，因涉及商業機密故不易為外人所知，所以今天就其自己動手做之部份略作補充說明。期使讀者於家居調理過程中，能夠儘量避免不必要的錯誤操作，製得美味可口之甜點。

2. 因釀漬梅酒或梅醋之過程中，原料梅子僅經清洗、擦拭、

晾乾後逕行釀漬而成；由於梅子原料皆未經任何破皮處理，故此釀酒梅胚或醋漬梅胚大多呈嚴重皺縮之現象，因此今欲將其進行糖漬之前，必須先行針刺或刀割，令梅子果皮有孔隙以加速糖液置換，如此方不致於造成更嚴重之皺縮現象。

3. 因釀酒梅胚或醋漬梅胚均經過長時間釀漬，其風味相當美好，是以糖漬操作時，須儘可能保留其香味，因此糖液之注加須待其完全冷卻後方可行之。而次糖漬及末糖漬。除了沿用前一次糖漬液外，在加入砂糖後加熱煮至砂糖溶解即可熄火冷卻，如此方不致於消耗過多的梅香及釀漬香氣。因此加工調理時的衛生條件必須非常注意，以免發酵、起泡產生異味。

4. 於末糖漬時，可酌加蜂蜜及檸檬汁進行調味，完成末糖漬後之成品即可裝入適當容器中，並最好置入冰箱中可保存3個月以上之壽命。

5. 製成品之蘇州梅是否須經日晒或烘乾，端視個人喜好及是否要長久保存而定，完成三次糖漬之蘇州梅，在食用上即具有相當不錯的風味；而經日晒或烘乾者，除了可延長其保存壽命外，口感方面也增加許多咀嚼感。

6. 在用糖方面：除了完全使用白砂糖外，為使製成品表面光滑亮麗，可於糖漬液中酌量添加少許麥芽糖改善，也可添加蜂蜜來增加風味；另釀酒梅胚中的酸因大多溶入酒中，故其酸度較為不足，所以我們可在第三次糖漬時，酌加檸檬汁來調味，如此製成品之口感才不致於顯得過於呆甜。

