

2015年6月12日 // 星期五 // 责任编辑 // 项颖 // 万国涛

冷冻、制酒、腌制、冷饮……

## 小杨梅有大美味

盼望着盼望着，杨梅上市的季节终于来了。一口一颗杨梅，这酸爽，只有这个季节才能体会。杨梅虽然好吃，但一次不能吃太多，而且容易坏，有什么办法可以让它的品尝期长一点再长一点呢？

中华美食，博大精深，勤劳而智慧的人们，早已“发明”了许多种不同吃法，或冷冻，或制酒，或腌制，或做成冷饮……关于杨梅，一千个人也有一千种吃法。这里小记给大家介绍几种点赞率较高的吃法。

## 吃法一

## 冰冻杨梅



吃不完的杨梅，放到冰箱冷冻里冻住，这种吃法在我们瑞安市民中也相当普遍。

冰冻杨梅前，将杨梅洗净，最好用盐水泡半个小时到一小时。若怕酸，可以把沥干水的杨梅加上白糖，蜜糖或者麦芽糖拌匀，再装入密封保鲜盒，之后在上面盖上一层白开水做的冰块，最后密封，放入冰箱冷藏。使糖有充分时间溶解渗入杨梅，冰块融化，同时也会有部分杨梅汁渗出，和冰水混合，吃一颗，透心凉！

## 吃法五

## 杨梅果冻



新鲜的杨梅用清水冲洗后放入盐，用盐水再浸泡十分钟，把泡好的杨梅放入盛放清水的锅中。大火煮开后放入适量冰糖，冰糖放多少依据个人口味，制成杨梅糖水，过筛去除杂质。

琼脂事先用清水泡发，把泡好的琼脂倒入杨梅汁中放到火上煮化。放凉后即可收获杨梅果冻了。（注：杨梅糖水与琼脂的比例大致为，200毫升杨梅糖水加琼脂1克。）

## 吃法二

## 杨梅羹



将冰冻杨梅解冻，然后再加入汤圆、桂花等，做成羹，杨梅的味道就完全融入了羹糊里。

## 吃法六

## 甘草杨梅



选择果肉较多的杨梅，之后将杨梅和柠檬、糖以及打成粉状的甘草一起放在锅内炒，在这个过程中杨梅的果汁不断渗出，杨梅的个头会逐渐缩小，所以要选择个大的杨梅使得收缩之后的杨梅口感不会变差。

将果汁收干后取出，如果担心不够干可以放进微波炉加热烘干。最后将烘干的杨梅放入器皿内同时撒上白糖搅拌均匀，使白糖均匀地裹在杨梅干上即可。

没有任何添加剂的杨梅干，即便口感略酸但能让人吃得放心。在冰箱里放上这样的一小瓶，饭后咀嚼上两三颗，让油腻感一扫而光。

## 吃法三

## 杨梅酒



若过多则使酒喝起来口感过甜无法尝到杨梅的果酸，而过少则可能会导致酒的口感过涩等问题。

除了用白酒来酿造，杨梅自身也能发酵成杨梅酒，在洗净晾干待用的杨梅内加入适当的白糖，经过充分的搅拌后放置密封容器内，让杨梅发酵，约一个星期后将汁液过滤重新放入密封保存即可。

杨梅酒的存放时间越长酒色会越深，酒的杨梅香也会在长时间的浸泡后而更加浓郁。当然也可以根据个人的口味适当调节杨梅存放的时间，酸甜的杨梅酒适合盛夏时节消暑解腻。

## 吃法七

## 杨梅果酱



两斤杨梅洗净，控水。直接放入锅中，加红糖半斤开小火一会就出了好多糖，要不停地搅拌，加一点盐，再加适量柠檬汁，慢慢地汤浓稠了，杨梅变小了，再加一小杯红酒。一定要不停地搅拌。最后收尽汤汁即成杨梅果酱。

## 吃法四

## 杨梅特饮



将去核的杨梅肉和冰块一起搅拌打碎，用滤好的杨梅汁与玫瑰花干一起冲调，如果觉得口味略酸可以加蜂蜜调制适宜的口感。

如果喜欢单纯的杨梅汁，则可以将杨梅与盐和糖一起腌制过后进行蒸煮，取出的果肉和果汁做成浓缩果汁装瓶备用，待想喝的时候在瓶内取出适量的果肉和果汁，冲水加冰即可饮用。在夏季午后，来上这样一杯醒神的杨梅特饮可一扫工作疲劳。

## 吃法八

## 杨梅冰棍



杨梅用盐水泡半个小时以上，再把表面的盐水冲干净。把杨梅剔除果核，把蜂蜜溶解在水里，可根据喜好兑一点白葡萄酒。倒在模具里，冷藏5个小时以上，脱模后完成。