



Joint Chinese College Alumni Association, Southern USA 2022 Spring Leisure Learning Zoom Program

生活園地 7/13/22 Cooking Recipes

生薑蘋果醋飲，桂花酸梅湯，柿餅小點心

生薑蘋果醋飲

Ingredients

- 蘋果一粒
- 薑：蘋果的 6/1 到 8/1
- 白冰糖 30 克
- 蘋果醋



Cooking Instructions

- 蘋果和生薑去皮以後，切成粒狀。
- 蘋果粒，薑粒和冰糖放入瓶子中，倒入蘋果醋，醋蓋過蘋果和生薑即可。
- 放入冰箱中冷藏，三日以後即可飲用。
- 可以在冰箱中保存一個月。

桂花酸梅湯

Ingredients

- 烏梅 20 克
- 山楂 40 克
- 甘草 5 克
- 黃冰糖 90 克
- 陳皮 5 克
- 酸梅仁 10 克
- 柿餅三粒
- 洛神花八朵
- 桂花 2 克



Cooking Instructions

- 烏梅，山楂，甘草，陳皮等用水泡 15 分鐘將雜質去掉，然後將所有的材料除了冰糖及桂花以外放入鍋中，加半加侖的水，用大火煮開。
- 煮開以後轉最小火再煮一個半鐘頭至二小時，最後加入冰糖及桂花煮十分鐘即成。

- 湯汁倒出後，可以再加四分之一加侖的水，並且試口味加重烏梅，山楂等料，同樣方法再煮第二次酸梅湯。

PS：酸梅湯里，烏梅，山楂及甘草是主要的，其他材料隨意，少些也沒關係

柿餅小點心

Ingredients

- 柿餅
- 核桃
- 山楂條
- 松子



Cooking Instructions

1. 將柿餅對半切開，再將所喜歡的山楂條，核桃，松子等塞入柿餅肉中
2. 將柿餅捲成條狀後切成小段即可食用。