



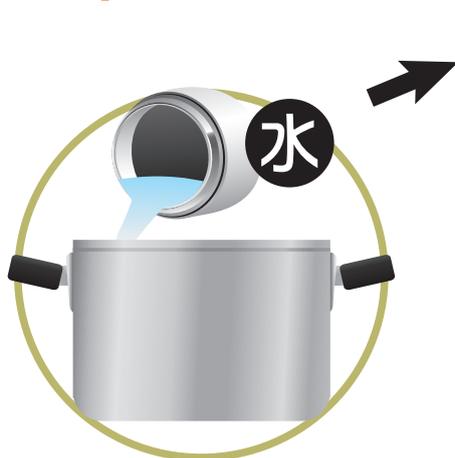
軟梅DIY

★臺東地區農會所屬明峰
梅子產銷班提供展示

Intro | 簡介

在臺東的卑南地區盛產梅子，當地明峰梅子產銷班經營農產加工及酒莊，利用簡易技術製作梅系列加工產品。農民進行梅樹矮化栽培，生產手採梅，提高青梅的品質。每年為促銷梅子，辦理賞梅、採梅及製梅DIY活動，產品有脆梅、軟梅、Q梅、梅醋、梅精等。軟梅的製作首先要先醃漬梅胚，先將梅胚醃漬好備用之後，再藉由現場活動講解軟梅的製作過程，讓民眾現場分裝體驗，了解軟梅的製作過程。

Step | 步驟流程



將10斤梅子加1斤鹽(蓋過梅子)揉過之後，放在玻璃瓶內。



待梅子變褐色後，加水泡漬2天。

漂水(淡鹽)4小時之後，晾乾。



晾乾之後，放入容器中，並將10斤的糖，分6次加入，每次間隔半小時。

(1) 活動前處理-醃漬梅胚

(2) 現場活動：將已醃漬的梅胚分裝在玻璃瓶內。

所需時間

現場活動中，講解加分裝需半個小時。

Ingredient | 材料

梅(1瓶約21~23顆)、鹽、糖、玻璃瓶1個。