

3.1
紅酒香梨





由 Melot 釀製
的紅酒，其
甜度較高。

材料：

荷蘭長啤梨	2個
紅酒	750g
砂糖	180g
香葉	2塊
肉桂枝	1塊(約5g)
檸檬	半個(約50g)
橙皮	半個(約10g)
薄荷葉	少許

工具：

平鍋、削皮刀和小刀。



成熟的荷蘭長啤梨
味道較甜，質地軟
脆，浸泡後較容易
入味。可選質地較
軟的，又或者在買
回家後，放米缸一
至兩天，讓啤梨更
快成熟。



做法



1 啤梨去皮。



2 橙去皮，留皮待用。



3 紅酒加入砂糖煮溶。



4 加入香葉、肉桂枝、檸檬及橙皮煮沸，然後加入啤梨。



5 以中慢火煮 30 分鐘。

6 熄火待涼，將紅酒連配料放雪櫃浸泡隔夜。



製作
45 分鐘

冷藏
隔夜

3.2

檸檬雪糕



預算製成：4 杯

材料：

淡忌廉	250g
砂糖	60g
檸檬汁	40g
檸檬青	1 個
青檸汁	20g
青檸青	1 個
薄荷葉	少許

工具：

電動打蛋器、不銹鋼盆、
削皮刀和膠刮刀。



準備：

用削皮刀將檸檬
和青檸去青備用，
然後取汁。

做
法



- 1 淡忌廉加入砂糖，用打蛋器打至 8 成挺起。



打發
P.26



2 加入其餘材料（薄荷葉除外），用膠刮刀拌勻。