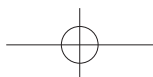


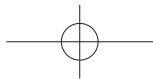
食材

文旦生機醋	90 克
冰糖	20 克
洛神花汁	60 克
紅薑橙生機醋	90 克

作法

- » 文旦生機醋加冰糖煮製冰糖融化，放冷。
- » 文旦生機醋與洛神花汁 3:1 拌勻，加冰塊即可。
- » 紅薑橙生機醋加冰糖者至冰糖融化，放冷。
- » 紅薑橙生機醋與洛神花汁 3:1 拌勻，加冰塊即可。





文旦江橙醋飲

每到秋季時節便是文旦登場的日子。

文旦柚對台灣民眾而言並不陌生，除對時應景外，柚子取其「佑子」諧音，亦有其祝賀的意味。其中，取自老欖的文旦柚，多汁香甜，更是許多人愛不釋手的水果之一，搭配外型猶如柳橙，果肉卻更為多汁鮮紅的紅江橙，兩相搭配，更使其柑橘香氣加倍芬芳。醋飲中，選用兩者精心提煉製作的生機醋，並以適量的洛神花汁提色，飲用時，口中除了是釋放出香甜，尾韻帶有文旦柚皮獨有的微甘，以及醋汁酸澀收斂，喝來甜而不膩，相當清爽，無論用做餐前開胃、飯後解膩均相當適宜。

