

客家紅糟

自製的客家紅糟，具備甜口、
特殊的酒香，不是一般的米酒香氣。



全文轉載自

《自己釀：DIY釀醬油、
米酒、醋、紅糟、豆腐
乳20種家用調味料》

作者：徐茂揮、古麗麗

出版社：幸福文化



成品份量

約1500g

製作所需時間

約10～15天

材料

圓糯米 1台斤(600g)
酒用紅麴米 60g
20度米酒 1瓶(600cc)
細鹽 12～18g(2%～3%)
(此部分是發酵完成後再加，也可不加)



做法



1 將1台斤圓糯米經浸泡(依溫度情況自行調整浸泡時間)、瀝乾，若用電鍋煮，只要加0.7～1倍的水量，蒸熟或炊熟。



2 蒸熟的圓糯米飯攤涼至35°C左右，加入20度米酒200cc。



3 將圓糯米酒飯打散。



4 加入酒用紅麴米60g。



5 將紅麴米與圓糯米酒飯攪拌均勻。



6 放入瓶中發酵。



7 將酒精噴向紙巾消毒。



8 將瓶口用噴過酒精的紙巾擦拭。



9 蓋好蓋子或封口布，除透氣發酵外，可防止昆蟲侵入。完成後可放在家中陰涼處發酵。



10 第二天再加入第二次20度米酒200cc。用乾淨的鋼筷或長湯匙上下攪翻紅麴酒醪一次。



11 第三天再加入第三次20度米酒200cc，再攪翻一次。



12 注意攪拌器以及封口塑膠袋的乾燥及消毒。



13 之後每天攪拌一次，連續7天或靜置發酵約10～15天即發酵完成。

客家紅糟嘗起來有濃濃的甜味及酒香味，且顏色應呈自然鮮豔的紅色。最後再加入12g的細鹽，攪拌均勻即大功告成。醃肉時，一般醃熟肉2～5天即可切盤食用。



如何分辨客家紅糟好壞

客家紅糟應具備甜口即有特殊的酒香，不是一般的米酒香。由於許多人在釀造發酵過程中有瑕疵，造成酒精度不足而額外加米酒以及添加紅色素的情形，要小心辨識。