

美味的大樱桃原来还能这样吃

几种樱桃美食做法



转眼间就要进入夏天了，上周的济南已经有了夏天的影子，中午走在大街上可以感受到层层热浪袭来，那么天儿越来越热了，对于吃货们来说自然是要DIY清凉美食咯。樱桃无疑是一大波水果中让人中意的一个，那么问题来了，大樱桃虽然好吃，那你知道樱桃有几种吃法吗？下面就给小伙伴们普及一下，小伙伴们不妨回家试一试，别有一番滋味哦！



微波樱桃果脯



樱桃果酒

【果冰樱桃心】

材料：
葡萄果汁，樱桃

做法：
1.冰盒每个格子放一个樱桃。樱桃的蒂不要去掉，这样方便拿。
2.每个格子灌满葡萄汁。
3.入冰箱冷冻3小时即可。

【樱桃果酒】

材料：
樱桃、冰糖、二锅头

做法：
1.樱桃用清水洗净，用筷子把核捅出，自然晾干后待用
2.把晾干后的樱桃，放进密封罐里，放一层樱桃加一层冰糖，以此类推(如果想要辛甜些，可以多加点冰糖)
3.倒入适量白酒，要盖过樱桃，我选的是浓香型的红星二锅头
4.最后盖好盖儿，放在密闭的地方保存就可以了(一个月左右就可以喝了)

【樱桃果酱】

材料：
樱桃500克，细砂糖200克，麦芽糖100克，盐适量

做法：
1.樱桃洗净，用淡盐水浸泡30分钟
2.樱桃去蒂去核，加糖腌过夜
3.腌出汁的樱桃倒入锅里，小火慢煮
4.樱桃继续出汁，加入麦芽糖小火继续煮，加少许盐提味
5.待汁收浓时关火，装入瓶中冷却后放入冰箱冷藏保存

【冰镇樱桃银耳羹】

材料：
干银耳，樱桃，蜂蜜

做法：
1.材料：干银耳，樱桃，蜂蜜(可用冰糖代替)
2.银耳用冷水泡发(木耳，银耳这些不宜用热水泡发，虽然更易泡发，但会影响口感)
3.泡发的银耳去蒂(黄色部分一定要去净，不然影响口感)，多洗几遍，清除杂质，加适量水入锅煮开。可以比平时单

煮银耳羹少加些水

4.小火炖至银耳软烂，汤汁浓稠，中途加蜂蜜调味(我喜欢把银耳的胶质煮出来，吃上去是入口即化的感觉。如果用砂锅煮，一定要经常搅拌，砂锅很容易沉底煮焦。)
5.樱桃去蒂洗净，入锅加适量水煮开
6.小火煮至樱桃变白，汤汁深红且稍有些黏稠
7.用筛网滤出樱桃汁
8.把煮好的银耳滤干汤汁放入樱桃汁内，入冰箱冷藏1小时以上即可以食用(滤出银耳的汤汁是为了最后的成品颜色更好看，汤汁不要倒掉哈。我试过直接把樱桃汁加进银耳里煮，感觉出来的颜色没那么漂亮)
9.吃的时候如果觉得不够甜，可以再加些蜂蜜调味

【樱桃冰粥】

材料：
樱桃，糯米，大米

做法：
1.先熬好白粥(大米和糯米的比例为5:1，加入糯米是为了使粥更香更黏稠)，放凉后放入冰箱2个小时左右。
2.樱桃去核，切成小丁(懒的可以不用切开或去核，不过喝的过程中小心咯掉牙)。
3.白糖2大勺，用尽可能少的水化成浓糖水，倒入凉粥里，再加入切好的樱桃丁即可。

【微波樱桃果脯】

材料：
新鲜樱桃300g，白糖50g

做法：
1.新鲜樱桃冲洗干净，放淡盐水浸泡2小时后，沥干水分
2.去蒂放入微波炉容器中，倒入白糖拌匀腌制
3.腌制半小时左右白糖开始有些融化出水
4.容器敞开，不要加盖，放入微波炉中，高火加热四分钟
5.戴上手套取出，倒出汁水(这个汁可以加点温开水当成樱桃汁饮用)。再入微波炉高火加热四分钟，取出拌一下
6.最后再放入微波炉高火加热四分钟，这时取出查看，容器中基本没有汁水为好。一时吃不完可以放入密封瓶中入冰箱冷藏，一周内要吃



樱桃果酱



樱桃布丁



冰镇樱桃银耳羹



樱桃冰粥

完

【樱桃派】

材料：
馅料：樱桃300克，糖30克，玉米淀粉5克，盐1克

派皮：低粉100克，砂糖15克，盐1克，黄油50克，蛋黄1个，冰水20克

做法：

1、准备好所有需要的材料，樱桃去核用糖腌渍2小时以上，把黄油切成小块。
2、低筋面粉过筛备用。
3、将过筛好的低粉放在案板上，倒入黄油块与低粉拌匀，然后再用手搓揉均匀，这时将搓揉好的面粉铺平，在中间打入蛋黄，再慢慢加入冰水(这时的冰水已经是加入盐搅拌均匀的)，将全部材料揉搓成面团状。用保鲜膜将面团包好，放入冰箱冷藏松弛约30分钟以上。
4、把面团擀成0.4厘米厚的面皮，放入派盘中，用刮刀除去边缘多余的派皮，并用手压紧整形，松弛约15分钟。

5、预热烤箱，派皮中间铺锡纸，放红豆，上下火200度烤10分钟，再转至180度烤15分钟再用。
6、腌渍樱桃的汁水，与淀粉搅拌均匀，入微波炉稍打一下，搅拌均匀，成芡汁状(喜甜可再放点糖)，浇在半成品上入预热好的烤箱，上下火200度烤8分钟就好了。

【樱桃布丁】

材料：
吉利片1片(约5g)，樱桃50g，白砂糖20g，水约100ml

做法：

1、用凉水浸泡吉利片20分钟左右，等待吉利片变软后盛出备用。
2、将樱桃去核对半切开，加入少许白糖、100ml水，中火煮开，小火炖煮的同时不停搅拌3-5分钟。
3、关火后马上加入泡好的吉利片，顺时针轻轻搅拌，直到吉利片完全融化。
4、然后倒入模具中放凉，之后放入冰箱冷藏室30分钟左右。
5、待吉利片完全凝固后取出即可食用。