# 果酱

## 材料准备

主料：草莓500g，砂糖350g，柠檬1个，黄油1小勺（选用），果胶100ml（选用）

**在大部分的英文传统配方里，都会建议糖的用量跟水果保持等比例甚至更高，也就是100g水果用100g或更多的糖。我个人尝试过后觉得，实际情况中你可以根据水果的甜度来，覆盆子和醋栗这种很酸的水果可以按1:1的比例。而草莓这样比较甜的类型，可以把糖的用量减少到70%左右。再少的话也不是不可以，但是做出来的果酱质地会比较稀薄，保存时间也比较短。**

## 制作步骤

①草莓洗净沥干去蒂头，将草莓一切为四

②将处理好的草莓放进一个大碗里，倒入一般的糖拌匀，室温腌渍至少2h或放入冰箱隔夜腌渍

③将草莓连汁一起倒入平底锅，开大火煮沸，加入剩下的糖，柠檬汁和黄油

④在大火下一直煮，让锅里的草莓保持沸腾状态，不时搅拌防止糊底

⑤在煮果酱的同时进行果酱瓶的消毒工作，找一口深锅，将果酱瓶和盖子都放进去，煮开后小火煮至少15min，让水一直保持微沸的状态，同时一起煮一个夹子消毒，再找一个碟子放入冰箱，用来测试果酱稠度。

⑥待果酱煮15-20min，拿出冰过的碟子，舀一勺果酱滴在碟子上，等半分钟推一下果酱，如果表面形成一层薄膜并且略微皱起，手指上也没有沾到液体状果汁，就代表果酱达到凝结点了，否则多煮一会儿再次测试

⑦离火后撇去果酱表面浮沫，将瓶子用夹子夹出沥干水，将果酱趁热倒入瓶子内至离瓶口一公分处停下。

⑧用沾湿的纸巾把瓶口的果酱擦干净，不要用手碰瓶口，盖上瓶盖，趁热拧紧

⑨所有果酱装好后，再放进深锅内，加开水没过瓶颈，沸水中火煮至少15min，全程保持水沸

⑩煮好的果酱从水中取出，自然冷却至室温，冷却后的果酱再次拧紧即可。

Tips：

1、测试果酱是否达到凝结点时先离火，避免煮过头

2、果酱煮好后要趁热尽快装瓶

3、装瓶过程中避免用手接触到瓶口造成污染

4、果酱整瓶煮过后盖子会略松开一点，记住再次拧紧

5、装好瓶的果酱在阴凉避光处可以保存一年，开封后放冰箱可以保存一个月