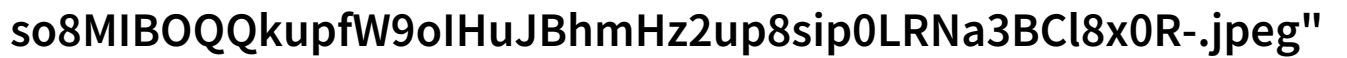
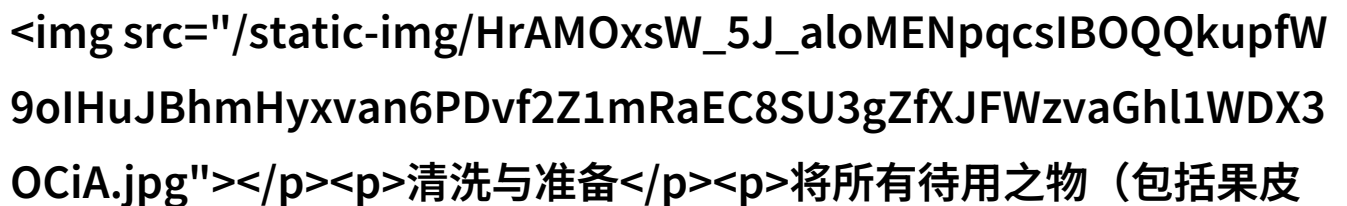


# 葡萄汁压榨技巧一粒不落精准塞入

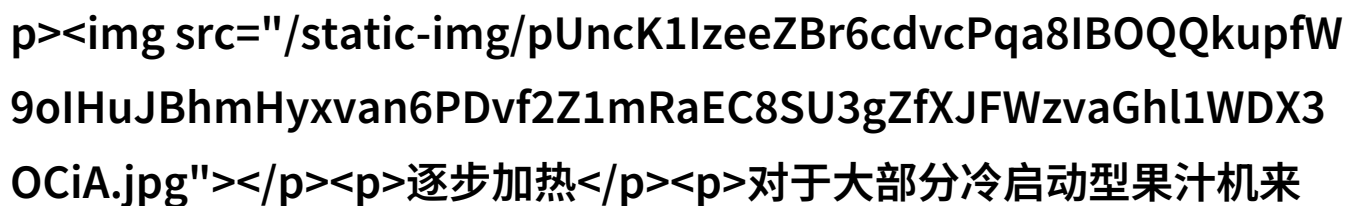
在制作葡萄汁的过程中，如何将每一粒葡萄中的汁液有效地挤出并精确地塞入容器中，是一个需要注意的问题。以下是几点关于这一技术的重要说明：



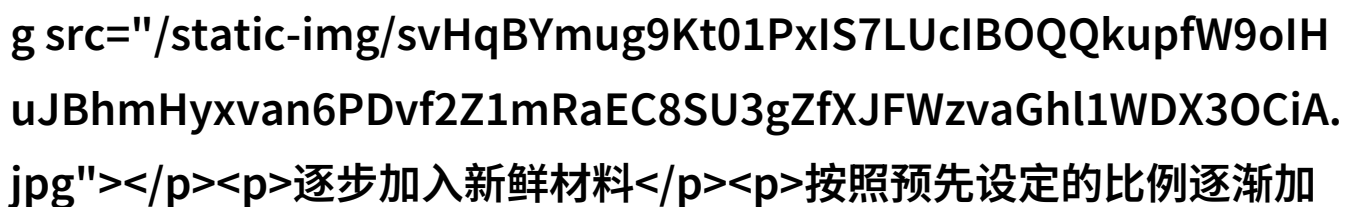
**选择合适的设备**  
在进行压榨之前，最好选择一种适合自己需求大小和类型的果汁机或手动榨汁器。不同的设备对于压榨效果有很大差异，不同尺寸和材质也会影响到最后产品的口感。



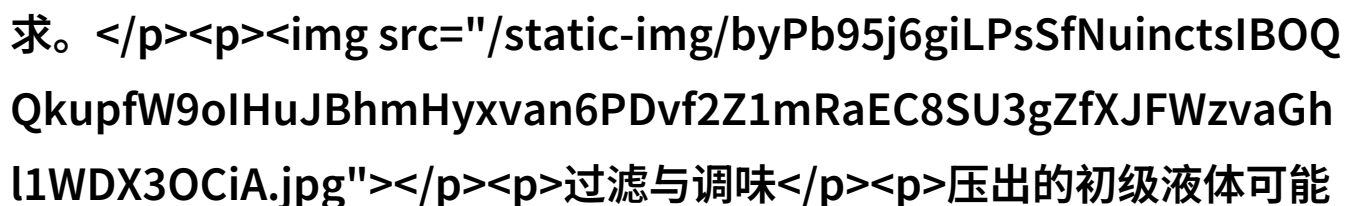
**清洗与准备**  
将所有待用之物（包括果皮、籽等）彻底清洗干净，以免污染水分。此外，对于一些特殊品种，如含有较多籽的大红富士等，可以提前去籽以便更好的压榨效果。



**逐步加热**  
对于大部分冷启动型果汁机来说，加热至一定温度可以帮助更加充分利用其性能，从而提高效率，并减少搅拌次数。这一步通常应该在使用前做好预热工作。



**逐步加入新鲜材料**  
按照预先设定的比例逐渐加入新鲜成分，这样可以避免过量导致难以处理的情况，同时保证最终产品质量。记得要根据实际情况调整添加顺序，以符合特定原料对设备要求。



**过滤与调味**  
压出的初级液体可能需要经过一次过滤来去除残留固态颗粒，确保最终产品纯净无渣。另外，在必要时，可以根据个人喜好添加蜂蜜、柠檬片等调味品，为葡萄汁

增添风味。

安全操作与储存

在整个过程中务必保持安全操作，如遵守电气安全规则，防止溢出的液体造成滑倒风险。在完成

后，将未饮用的剩余液体及时保存于密封容器内，以延长保存期限并保持最佳口感。

[下载本文pdf文件](/pdf/852955-葡萄汁压榨技巧一粒不落精准塞入.pdf)