

④日本国内で飲用アルコールを製造すると酒税法で罰せられます。
また、製造に使用した機械器具は没収されます。

オレンジリキュールの作り方



オレンジリキュールの作り方はそれほど難しいものではありません。それはむしろ友人を家に招いて素敵なディナーの後にもフレッシュなオレンジリキュールをお出しできたらとても楽しいのでは？ここでは自前のオレンジリキュールのシンプルな蒸留法をステップごとにご説明します。ここで用いられた銅製蒸留器はアプライアンスタイプですが、どのようなタイプの銅製蒸留器でも同じように作ることができます。

多くのポルトガルの女性はここで紹介する基本的な方法と同じやり方を用いて家庭でオレンジリキュールを作っています。この基本は他の料理にも応用できます。ベークトオレンジハニーチキンを作ったことがありますか？このレシピを幾分変えてチョウジやハニーを加えて、さまざまのかんきつ類のリキュールを作ることができます。あなたの想像力に火をつけてください。但し、香辛料は極力控えめに使用することを忘れないで下さい。そうでないと折角のあなたのリキュールを台無しにしてしまいます。



Step 1

スライスしたオレンジをお皿の上に敷き、ブラウンシュガーを加えます。



Step 2

次に自前で蒸留した無味無臭のスピリッツか市販のウォッカを全体にかけます。



Step 3

もう少しブラウンシュガーを全体にまぶします。



味や香りがまるやかになじむまで一晩置きます。



Step 4

一晩寝かせたら、蒸留することができます。スピリッツを銅製蒸留器のポットに注ぎ、好みのリキュールの強さによって水も加えてください。



Step 5

先ほどオレンジを敷いたお皿の水分をポットに注ぎます。



Step 6

蒸留器のポットにシーブトレイ(幾つもの穴の開いたトレイ)を乗せます。これは水蒸気を通すトレイでスティーム蒸留のためのものです。



Step 7

お皿の上のオレンジスライスを全てこのシーブトレイに敷きます。こうすることによって水蒸気がオレンジの味や香り成分を吸着し、より香り高いリキュールを作ることができます。水蒸気が漏れないように付属のラバーシールをポットの周りの隙間につめてから蓋をします。



Step 8

冷却槽のパイプと蓋に付いているパイプを接続します。このアプライアンスタイプは接続がネジ式のロックになっています。



Step 9

蒸留器の蓋をポットのスクリューハンドルを回して締め、冷却槽に冷たい水を入れます。



Step 10

ホットプレートのダイヤルを回し、一番強力にしてから、蒸留器のポットを乗せます。蓋から出ているチューブの真鍮の接合部に触れて温度を確かめます。

厚くて触れられないようであれば水蒸気がパイプを通り始めた証拠です。ホットプレートの温度を下げ、ゆっくりと蒸留します。時間をかけた蒸留はそのリキュールの品質をより高めます。



Step 11

付属の銅製カップを冷却槽の蒸留水の取り出しパイプの下に置き、リキュールを受けます。蒸留したスピリッツを使用しているので不純物を取り除く必要はありません。



Step 12

この金色のリキュールはすぐに楽しむことができます。