

# 捻桃汁我是如何在家里自制一瓶香浓桃汁

我是如何在家里自制一瓶香浓桃汁的？

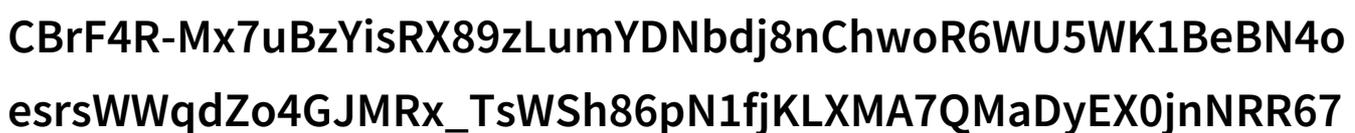


记得夏天的时候，我总爱捻桃汁。每次捻出那股清甜的味道，仿佛能感受到夏日的热浪和孩子们嬉戏的声音。

我决定再次尝试自己在家做一瓶。

首先，我去附近的小菜市场买了几公斤新鲜的大桃子。挑选时，我要特别注意桃子的色泽，一般来说颜色越红越好，因为它们含有的糖分更高，更适合制作成甜品。

而且我还会轻轻地敲打一下，这样可以检查内部是否有种籽或者不太新鲜的地方。



回家后，

第一步就是清洗桃子。将它们彻底冲洗干净，然后切开，每个桃子都要小心翼翼地取出籽核，因为籽核可能会影响到最终产品的口感和美观性。

如果你想让你的果汁更加纯净，可以用一个专门用于榨汁的小工具来除去籽核。

接下来，就是最期待的一部分——捻汁！拿起我的手持式电动榨汁机，将切好的桃片倒入其中，用力按下压杆，让机器开始工作。这时，室内充满了橙色的液体，你可以听到那个压缩过程中的哗哗声，那真是音乐啊！





最后一步，就是过滤一下。如果你喜欢自己的果汁更加透明无纤维，就可以通过一次或多次过滤来实现这个效果。不过对我而言，无论是透明还是略带一点纹理，都不会影响到享受这份简单快乐。

整个过程其实并不复杂，只需要一些耐心和时间就能完成。你也可以根据自己的喜好加入一点蜂蜜或者柠檬 juice，使其更加丰富多彩。在炎炎

夏日里，一杯冰镇的自制果蔬饮料简直是解暑佳品，而这些都是因为那最初的一瞬：捻出一滴晶莹剔透、香气扑鼻的桃汁所激发出来的心情与愿望。

