

关于水果，是我们日常生活中不可缺少的一部分，由于水果的保质期不是很长时间，所以许多人都会把它制作成果酒，这样可以长时间的保存，而且还可以给身体带来不一样的好处。不同的季节，大家都可以用当季的水果进行水果酒的制作。比如有樱桃、桑葚；有杨梅；秋天有菠萝、雪莲；冬天有柑橘等等。那么，今天我们就一起来细数下那些可以泡酒的水果吧。



杨梅酒可以清理肠胃，排除身体内的污秽之气，达到保护脾胃，解毒去寒的效果。如果没有胃口，也可以喝一些杨梅酒，杨梅中的维生素C以及多种有机酸，能够增加肠胃中的酸性，加快消化，促进食欲。



首先桑葚当中含有丰富的花青素，经常吃桑葚能够达到美容养颜抗衰老的效果，当然在日常生活当中，我们除了将桑葚可以直接当作水果来吃之外，还可以将桑葚制作成桑葚干或者是桑葚果酱，甚至有一些人很喜欢用桑葚来泡酒喝。

李子

李子是很好的一种开胃水果，而且它的吃法也有有很多种，像现在很多人会用李子来酿酒，可以带来不一样的口感和美味，那么如何用李子酿酒才会有更好的口感呢？



柠檬

柠檬被誉为世界上最有药用价值的水果之一，它富含丰富的维生素、及高量钾元素和低量钠元素等，对人体都是十分有益的，柠檬泡白酒还有很多用途。



樱桃

樱桃号称“果中之珍”营养丰富，每一百克樱桃中，含铁59毫克，维生素A和胡萝卜素含量比葡萄、苹果高出4-5倍。还有钾，钠，镁等。樱桃，味甘、酸，性温和，无毒。可以滋养肝肾，止泻，益脾胃。请血热。生食，煎汤，泡酒都可以。

