

香檳水煮梨

材料:

- 1) 1 瓶香檳，最好是 Pink
- 2) 1 杯糖
- 3) 1/4 檸檬皮碎
- 4) 1/2 香草豆，縱向分割（可選）
- 5) 大梨或 4 個小梨，去皮

做法:

1. 將除梨之外的所有成分結合在一個鍋中，燉煮。
2. 小心地將梨放入液體中（加入 1 杯水以確保水果完全浸沒）
3. 小梨為 15 至 17 分鐘，大梨為 25 至 30 分鐘。
4. 在服用前將烹飪液中的梨冷卻 30 分鐘，或將其儲存在冰箱（仍然在液體中）可保存長達一周。

