

Yuan Heng Mulled Wine Recipe

Ingredients

1 packet of Yuan Heng Mulled Wine Spice
2 bottles of red wine (750ml each)
50 to 100ml of brandy
(approximately 1/4 to 1/2 cup, according to personal preference)
2 tablespoons of brown sugar
(adjust sweetness to personal taste)
1 heating plate with adjustable temperature
1 wide-mouth stainless steel pot with a capacity of at least 2 bottles of red wine (make sure it is clean without any oil residue or other flavors)



Instructions:

Step 1

Set the heating plate to 100 degrees Celsius and place the pot on it. Slowly warm up the pot while taking out the dried kumquat, vanilla pod, and one cinnamon stick from the spice packet and place them on a small plate for later use.

Pour the remaining spices into the pot and maintain the temperature at 100 degrees Celsius. Let it steep for 15 minutes to enhance the fragrance of the spices.

Step 2

After 15 minutes, slowly pour one bottle (750ml) of red wine into the pot. Increase the heat to 300 degrees Celsius and simmer for 30 minutes. During this time, use a knife to slit the vanilla pod lengthwise. After 30 minutes of simmering, add the remaining dried kumquat, vanilla pod, and cinnamon stick to the pot. Pour in half a bottle of red wine and continue simmering for another 30 minutes. Finally, add the remaining half bottle of red wine, brandy, and sugar, and simmer for 15 minutes. Your mulled wine is now ready!

Tips

1. Use an affordable red wine and brandy.
2. If you prefer a stronger spice flavor, you can reduce the heat to 100 degrees Celsius after simmering the first bottle of red wine and cook the remaining ingredients for 45 or 90 minutes (the longer the low-temperature simmering, the more the spice flavors will infuse).
3. For those who prefer a lighter taste, add the brandy 10 minutes before serving.
4. It is recommended to crush the cardamom pods, but not open them completely, as not everyone enjoys the taste of cardamom (green pods).
5. The dried kumquat slices in the Yuan Heng spice packet provide a better fruity aroma than using orange or apple. You can save one slice for garnishing when serving.
6. In fact, using two packets of spice to simmer three bottles of wine produces the best flavor. If you have leftover mulled wine, strain out the spices and store it in a bottle. It can be kept in the refrigerator for a few days as there are no fresh fruits added.

クリスマスのワインレシピ

材料

源興クリスマスワインスパイス、1袋
750mlの赤ワイン、2本
ブランデー50~100ml（おおよそ1/4~1/2
カップ、個人の好みに合わせて調整）
砂糖片または黒糖2スプーン（甘さは個人の
好みによる）
（氷砂糖や白砂糖はできるだけ避けてくださ
い。長時間煮ると酸っぱい味が出る可能性が
あります）

温度調節可能な電熱コンロ1台

広口のステンレス鍋、最低でも2本の750ml
の赤ワインが入る容量（十分に洗浄され、油
汚れやその他の汚れがないことを確認してく
ださい。そうでないと、ワイン全体に他の味
が付くことになります）



ステップ1

電熱コンロを100度に設定し、鍋を乗せます。鍋を徐々に温める一方で、スパイスパックの中の干し金柑、バニラビーンズ、シナモンスティックを取り出して、小皿に準備します。

残りのスパイスを鍋に入れ、100度を保ちながら、15分間定期的に温めます。このステップでスパイスの香りを一層引き立たせます。

ステップ2

15分後、750mlの赤ワインをゆっくりと鍋に注ぎ入れ、コンロの温度を300度に上げ、30分間煮ます。同時に、ナイフの先でバニラビーンズを切り開きます。30分間ワインを煮た後、残りの干し金柑、バニラ、シナモンを鍋に加え、半本の赤ワインを追加し、さらに30分間煮ます。最後に残りの半本の赤ワイン、ブランデー、砂糖を加えて、15分間煮れば完成です！

メモ

- 1- 赤ワインとブランデーは手頃なものを使用してください。
- 2- 力強いスパイシーな味を好む場合は、最初の赤ワインを煮る30分後にコンロの温度を100度に下げ、他の材料と一緒に45分または90分煮込むこともできます（低温で長く煮るほど、スパイスの風味が広がります）。
- 3- 強いワインの味を好む場合は、飲む直前の10分前にブランデーを加えます。
- 4- 個人的には、カルダモンを砕いて加えるのが好きですが、小さなカルダモンは開けずに加えることをおすすめします（すべての人がカルダモンの味を好むわけではありません）。
- 5- 源興のスパイスパックに含まれる干し金柑は、オレンジやリンゴの方も良いフルーティーな香りを引き出すため、オレンジと一緒に煮る手間が省けます。飲むときにデコレーションとして1枚追加することもできます。

*実際には、2袋のスパイスを使用して3本のワインを煮ると、最もおいしい結果が得られます。多すぎて飲みきれない場合は、スパイスを取り除いて瓶に入れ、フルーツがないため、冷蔵庫に入れて数日間保存することもできます。

聖誕酒食譜



食材

源興聖誕酒香料，一包
750ml紅酒，二枝
白蘭地50至100ml（即約1/4至半杯，隨個人口味）
片糖，一片或黃糖二湯匙
（甜味純個人口味）
（最好不要放冰糖或白砂糖，時間煮長了會有出反酸的味道）

一個可以調低溫的電爐
一個闊口不銹鋼煲，容量最少可裝2枝750ml紅酒（一定要洗乾淨，不帶任何油漬或其他，否則整煲香料酒都帶其他味道）

步驟一

電爐定100度，放上煲，把煲慢慢溫一下，同時將香料酒包內的金桔乾，雲呢拿條及一枝玉桂抽起，放小碟備用。

餘下的香料倒在煲上，維持100度，定時溫熱15分鐘，這步驟把香料的香味再提升

步驟二

15分鐘後把一枝750ml紅酒慢慢倒入煲內，爐溫調高至300度，煮30分鐘，在煮的同時把雲呢拿條用刀尖整條鋸開一下，酒煮30分鐘後，把餘下的金桔乾，雲呢拿及玉桂條放入煲，再倒半枝紅酒，煮30分鐘後加上餘下半枝紅酒及白蘭地及糖煮15分鐘便完成！

備忘

- 1 - 紅酒及白蘭地用最平的已經可以
- 2 - 喜歡香料味重啲，可以在煮完第一枝紅酒的30分鐘後，把爐溫調低至100度與其他餘下材料煮45或90分鐘（低溫煮時間越長，香料的味散發出來越多）
- 3 - 接受酒味重的，把白蘭地在飲前10分鐘才放
- 4 - 個人喜歡把豆蔻壓碎，但不建議把小豆蔻壓開，因不是每人都喜歡豆蔻味。（小豆蔻是綠色的）
- 5 - 源興香料酒包內的金桔片，帶出的菓香味比放橙及蘋果更好，便省卻了用橙去同煮，不過可以飲時放一片做裝飾

*其實二包香料煮三枝酒嘅份量，煮好成品係最好味，煮多左飲唔晒，隔走香料，放入樽，因為無生菓，放入雪櫃都可以飲多幾日

圣诞酒食谱



食材

源源兴圣诞酒香料，一包

750毫升红酒，二枝

白兰地50至100毫升（约1/4至半杯，根据个人口味）

片糖，一片或黄糖两汤匙（甜味纯属个人口味）

（最好不要放冰糖或白砂糖，时间煮长了会有出反酸的味道）

一个可以调低温的电炉

一个宽口不锈钢锅，容量最少可装2枝

750毫升红酒（一定要洗干净，不带任何油渍或其他，否则整锅香料酒都带其他味道）

步骤一

电炉定100度，放上锅，把锅慢慢温一下，同时将香料酒包内的金桔干、香草条及一枝玉桂抽起，放小碟备用。

余下的香料倒在锅上，维持100度，定时温热15分钟，这步骤把香料的香味再提升。

步骤二

15分钟后把一枝750毫升红酒慢慢倒入锅内，炉温调高至300度，煮30分钟，在煮的同时把香草条用刀尖整条划开一下，酒煮30分钟后，把余下的金桔干、香草和玉桂条放入锅，再倒半枝红酒，煮30分钟后加上余下半枝红酒及白兰地及糖煮15分钟便完成！

备忘

1. 红酒及白兰地用最平的已经可以。

2. 喜欢香料味重一些的，可以在煮完第一枝红酒的30分钟后，把炉温调至100度与其他余下材料煮45或90分钟（低温煮时间越长，香料的味道散发出来越多）。

3. 接受酒味重的，把白兰地在饮前10分钟才放。

4. 个人喜欢把豆蔻压碎，但不建议把小豆蔻压开，因不是每个人都喜欢豆蔻味（小豆蔻是绿色的）。

5. 源兴香料酒包内的金桔片，带出的果香味比放橙及苹果更好，便省去了用橙去同煮，不过可以饮时放一片做装饰。

*其实两包香料煮三枝酒的份量，煮好成品是最好味，煮多了喝不完，隔去香料，放入瓶，因为无生果，放入冰箱也可以喝多几天。