

手作りソーセージ recipe



材 料						
	A・B 粗挽き		C なんばん漬け		D にんにくハーブ	
1	豚腕肉	2,300g	豚腕肉	2,300g	豚腕肉	2,300g
2	亜硝酸塩	0.2g	亜硝酸塩	0.2g	亜硝酸塩	0.2g
	塩	30g	塩	30g	塩	30g
	ナツメグ	4g	ナツメグ	4g	ナツメグ	4g
	白コショウ	7g	白コショウ	7g	白コショウ	7g
	オニオン	10g	オニオン	10g	オニオン	10g
	味の素	10g	味の素	10g	味の素	10g
3	砂糖	20g	砂糖	20g	砂糖	20g
	澱粉	70g	澱粉	70g	澱粉	70g
4	水	適量	水	適量	水	適量
5			なんばん漬け	適量	おろしにんにく	適量
6					パセリ	適量

①仕込み 10:10~

- ・材料 1 に材料 2 を入れ、混ぜる。
 - ・全体的に混ざったら、材料 3 を入れて混ぜる。
 - ・材料 4 を入れ、粘り気が出るまで混ぜる。
 - ・C (なんばん漬け) と D (にんにくハーブ) は 5・6 を入れ混ぜる。
- * 夏季の場合は混ぜていると、ミックスの温度が上昇し易い為、4の水を氷水にすると良い。

②腸詰 10:30~

- ・羊腸を流水で洗い水につけておく (30分ぐらい)
 - ・ミックスを腸詰器に入れ羊腸をセットする。
 - ・ミックスを絞り出す。
(一人は、ミックスを押し出し、もう一人は腸にミックスを詰め過ぎない様、調節し引っ張り出す)
- * 羊腸と、ミックス搾り袋はネットで購入できる。

③ひねり 11:00~

- ・全体を半分に折り、折り目は2、3回ひねる。好みの長さで区切り、ひねる。
 - ・ひねった所を交差させ、片方だけ輪にくぐらせる。(一重結びのように) 上記を繰り返す。
- あまり無理に小さくするとくぐらせる時、腸が破けるので注意する!!



④ボイル 11:10~

- ・沸騰したお湯にソーセージを入れ、再沸騰した時点で火を止め蓋をして約10分間ボイルする。
- * 本数が多い場合は沸騰の時間を延ばす。

⑤スモーク 11:40~

- ・ボイルしたソーセージの水気を取り、桜のチップでスモークする。(お好みの時間で)
 - ・あまり火を強火にするとチップがすぐに焦げる為気をつける。
- * スモークハウスは、ダンボールや、一斗缶などでOK。桜のチップはネットで購入できる。