

手作りソーセージ recipe



材 料 4～5人前（18～20本）

	粗挽きソーセージ		なんばん漬けソーセージ	
1	青森県産 豚腕肉	500g	青森県産 豚腕肉	500g
2	塩	5g	塩	3g
	ナツメグ	1g	ナツメグ	1g
	白コショウ	1.5g	白コショウ	1.5g
	オニオン	2g	オニオン	2g
	味の素	2g	味の素	2g
	砂糖	4g	砂糖	4g
3	澱粉	15g	澱粉	15g
4	水（氷水）	適量	水（氷水）	適量
5			なんばん漬け	適量

①仕込み 10:40～

- ・材料1に材料2を入れ、混ぜる。
- ・全体的に混ぜたら、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。
- ・なんばん漬けソーセージは5を入れ混ぜる。

ポイント！

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 11:00～

- ・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 11:30～

- ・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。

ポイント！

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 11:40～

- ・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 11:50～

- ・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）

ポイント！

強火にするとチップがすぐに焦げるので注意する！！



- * 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。