

ソーセージのつくり方 かた

- ① **材料**
- 豚挽き肉 200g ・ 水 20cc ・ 食塩 3.0g ・ コショウ 0.6g ・ ナツメグ 0.2g
 - 羊腸
- ② **道具**
- ボウル ・ 肉詰め充てん器 ・ たこ糸 ・ ボイル缶 ・ 温度計 ・ くん煙器
 - 木炭 ・ 桜の木(チップ)

① かくはん混合 こんごう

- ボウルに、豚挽き肉・水・食塩・コショウ・ナツメグを入れ、粘り気がでてくるまでよく混ぜる(ハンバーグをつくるように)。

② 充てん じゅう

- 混ぜた肉を充てん器に入れ、羊腸に詰める。詰め終わったら、好きな長さにひねり、節目をつける。

③ 乾燥・くん煙 かんそう えん

- 詰め終わったソーセージをくん煙器の中に下げ、約50℃で15分程度乾燥させる。(乾燥させることによって、肉の独特の匂いが除かれる)
- その後、桜のチップに火をつけ、15~30分程度くん煙する。(くん煙するのは、香りをつけるためと日持ちをよくするため)

④ ボイル

- 湯温約72℃で15~20分間(充てん物の直径1mmにつき1分)行う。(ボイルするのは、肉に程よい硬さをあたえるためと肉中の微生物を死滅させるため)

⑤ 冷却 れいきやく

- 流水または氷水で、10分程度冷やす。(冷却するのは、加熱に耐えていた微生物の繁殖を防ぐため)

