

# <ソーセージの作り方>

## <<材料>>

ケーシング (羊腸)	・	・	2m×1本	・	・	・	★こうしんりょう	
ぶたもも肉 (ひき肉)	・	・	400g	・	・	・	あらびき黒こしょう	小さじ1/2
ぶたあぶら身 (ひき肉)	・	・	100g	・	・	・	セージ	小さじ1/4
しお	・	・	8g	・	・	・	ナツメグ	小さじ1/4
さとう	・	・	2g	・	・	・		
にんにく	・	・	3g (すりおろす)	・	・	・	※くだいた氷	75g
しょうが	・	・	3g (すりおろす)	・	・	・		



しおづけの羊腸を2～3回水をかえながらよく洗い、1時間ほど水につけてしおぬきする。



もも肉にしおと7割の氷を入れて、肉をにぎつぶすようにして、ねばりがでるまでねる。



じゅうぶんねばりがでたらあぶら身とさとう、こりしんりょう、のこりの氷を入れて、あぶら身をつぶさないようにやさしくねる。



羊腸はやぶれやすいので、肉をつめるちよくぜんに水からだしてスタッファーのノズルにセットする。腸がかさならないように、ひだをつくる！



くうきが入らないようにちゅういしながらスタッファーに肉をつめる。



スタッファーのノズルから少しきじをだしてから、羊腸の先をむすび、ほどよいかたさでつめていく。肉がなくなったらそのつどたして腸につめる。



つめおえたら、はしをむすぶ。でき上がったソーセージのまんなかをつぶしてひねる。



つぎにほどよい長さのところ、2本いっしょにゆびでつぶしてから…



くるりと1回ひねり…



できたわの中に、かたほうの1本をとす。※ひねりがほどけなくなる。



おなじようにして、いくつかのひねりを作る。



つめおえたソーセージは、1時間くらいひょうめんをかんそうさせる。



1時間くらいスモークする。



80度くらいのお湯で20分くらいゆでる。



すぐに食べないときは、氷水でひやしてから冷蔵庫にいれる。