

羊腸ソーセージ作り

準備

- 手洗いをしよう!
- 計量カップにお水50ccをほかり冷蔵庫で冷やそう!
- 羊腸をぬるま湯で洗い、水をいれたボウルに20分つけて塩抜きしよう!
- お鍋でお湯をふたつせよう!

スタート!



冒険のはじまり!
お子様は必ず大人と一緒につってね!

① 羊腸を /ズルにつける



羊腸を伸ばしながら水の中で行うと /ズルにできるよ!

羊腸は空気にふれるとすぐに乾燥して破れやすくなるため使うまでは水につけておく

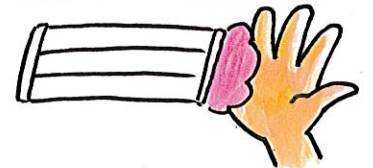
② 赤身、脂身ミンチ、スパイス、片栗粉、水とレの上でこねる



米粒をなくしながら、ねばりけができるまでしっかりこねよう

生肉は絶対に口にいわないでね

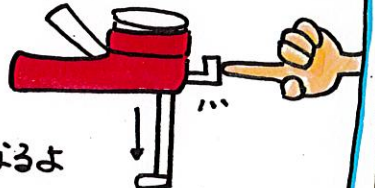
③ 白い筒に②をつめる



8分目ぐらいでOK!

手のひらを使ってできるだけ空気をいれないように

④ ポタをおいてレバーをおす



手でひくとこわれやすくなるよ

①と③をセットする



赤わがもはめる

⑤ レバーをおし、白い筒の中のお肉をすべて羊腸に送りこむ

上手につくるポイント

- ① ソーセージはゆでると太くなるので直径1cmの糸でつくるう!
- ② 羊腸が乾燥すると破れやすくなるので、常に羊腸に水をつけよう!



支える人
パ-の手で

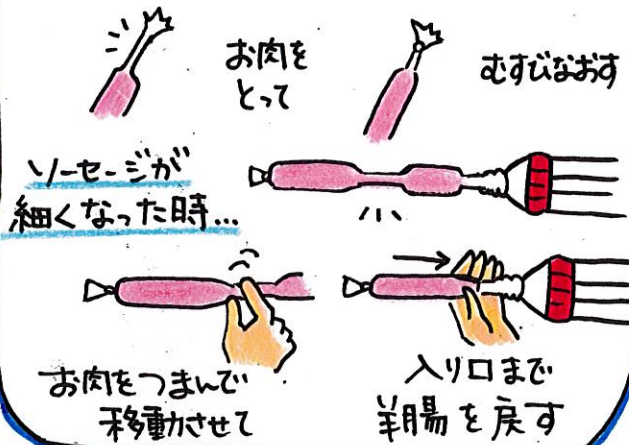
ソーセージを流して均等になるよう調節しよう

おす人
ゆ-いおす

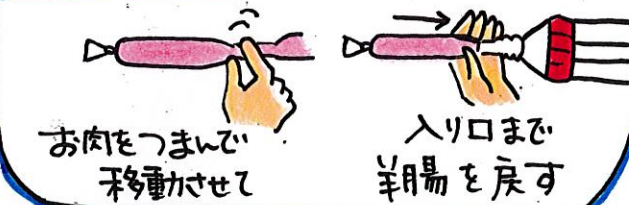
早くおすと肉の圧で破れるよ

あーあ!!

羊腸が破れた時...

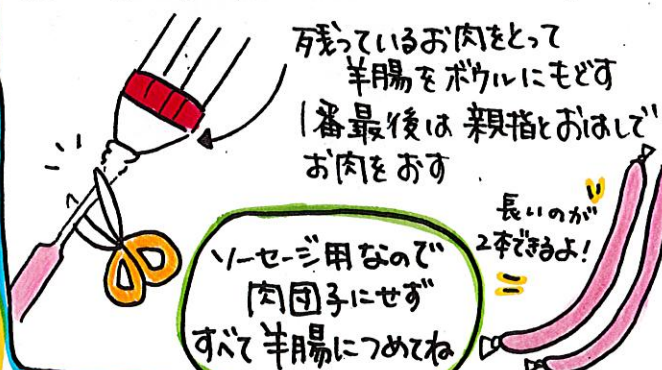


ソーセージが細くなった時...



⑦ お肉がなくなったら、必ず長に羊腸を切っておす

③-⑦を繰り返して長いソーセージを2本つくる



残っているお肉をとって羊腸をボウルにもどす
1番最後は親指とおはじでお肉をおす

ソーセージ用なので肉団子にせず
すべて羊腸につめてね

長いのが2本できるよ!

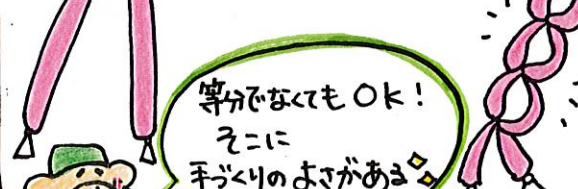
⑧ 羊分にねじる



手指であとをつけて3回ほどねじる

⑨ せりみの長さにねじっていく

- ① 2本一緒にねじる
- ② 1本を上を輪にくぐらせ、これを繰り返す



等分なくてもOK!
そこに手づくりのよさがある

⑩ ふたうちはお湯にソーセージをいれ、再びふたうちは中火で10分ゆでる



必ず沸かすこと
生肉のまま焼かないこと

しっかり火を通そう!

完成!



作り方YouTube!
0.5倍速がおすす