

—主催事業から—

「手作りウィンナー体験教室」

【平成28年5月28日】

参加者11家族16名で、手作りウィンナー体験教室を開催しました。お肉を腸詰めしたものをスモーク・ポイルして完成です。無添加のウィンナーソーセージは味もよく人気です。



開講式です。



ノズルに羊腸をつけていきます。
破れやすいので、水の中で慎重につけていきます。

ミンチとスパイスを練り合わせます。
チーズやパセリなど入れてもおいしいです。



腸詰めです。空気が入らないように注意しながらお肉を詰めていきます。



出来上がったソーセージを弱火で30分間スモークします。



75～80℃のお湯で30分ポイルして完成です。



ケチャップやマスタードをつけたり、ホットドッグにしたりして食べました。

