ー主催事業からー

# 「手作りウィンナー体験教室」

【平成２９年５月２７日】

参加者７家族２０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・ボイルして完成です。体に優しいウィンナーソーセージは味もよく人気です。

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。

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。

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分ボイルして完成です。

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。