

## 調理方法 説明書

この度は本製品をお買い求めいただき、ありがとうございます。  
安全に、おいしく召し上がりいただくために重要な事項が本書に記載されています。  
大人の方がお読みになり、お子さまと一緒に正しく調理ください。

# ！ はじめる前に

## 生肉の取り扱いには充分ご注意ください。

豚肉は、食中毒菌などを保有している場合がございますので、生肉を取り扱う際には以下の点にごご注意ください。

- 必ず中心部まで充分に加熱して召し上がりください。
- 調理方法は、調理器具及び使用量などの条件により異なりますので、ご注意ください。
- 生肉を触ったときは、石鹸などでしっかり手を洗ってから他の食品を触ってください。
- 生肉を扱った調理器具は、焼き上がったソーセージを食べたり調理したりする際には使用しないでください。



### 【キット内容】

- 羊腸(約2m) 4袋  
(1袋あたり ソーセージ8~10本)
- ソーセージメーカー 1個
- 温度計 1本

### 【ご家庭でご準備いただくもの】

※羊腸1袋分での調理に必要な器具です。

- ボウル 2個
- バット(大きめのお皿でもOK) 1個
- 大きめの鍋
- トングや菜箸
- キッチンばさみ
- 練り肉の材料(①を参考に準備してください。)

## ①お好きなフレーバーを選んで、練り肉を作ろう！

～ドイツ食肉マイスター監修 簡単ソーセージ練り肉レシピ～

### 【プレーン】

豚ひき肉 300g  
塩 小さじ1  
砂糖 小さじ1/2  
こしょう 少量  
にんにく 2g  
片栗粉 15g  
水 20g  
※使用する羊腸 1袋

### 【カレー味】

豚ひき肉 300g  
カレー粉 小さじ2  
塩 小さじ1  
片栗粉 15g  
水 20g  
※通常のカレー粉は特定原材料を使っていますが、フレーク、ルウなどに加工されているものは、製品によって原材料に入っているものが違います。  
原材料表示を確認して、利用できるものを選んでください。  
※使用する羊腸 1袋

### 【にんじん味】

豚ひき肉 300g  
にんじんみじん切り 15g  
塩 小さじ1  
砂糖 小さじ1/2  
こしょう 少量  
にんにく 2g  
片栗粉 15g  
水 15g  
※使用する羊腸 1袋

### 【ほうれん草味】

豚ひき肉 300g  
ほうれん草みじん切り 15g  
塩 小さじ1  
砂糖 小さじ1/2  
こしょう 少量  
にんにく 2g  
片栗粉 15g  
水 15g  
※使用する羊腸 1袋

練り肉の作り方 ※豚ひき肉はボウルに入れる直前まで冷蔵保存して下さい。

- ①にんじん味とほうれん草味を作る場合は野菜を3mmほどに刻んでおく。 **＼根気があるけど頑張ろう！／**
- ②好きなフレーバーの材料をすべてボウルに入れ、温度が上がらないようにゴムべらで150回以上素早く混ぜながら練る。
- ③ゴムべらに肉がくっつくぐらいになるまで、粘りが出たら完成。

## ②ソーセージメーカーを組み立てて調理しよう！



羊腸についている塩を水道水で軽く洗い流します。



羊腸をぬるま湯につけて塩抜きします。



ぬるま湯の中で羊腸をプラスチックガイドから外し、羊腸を伸ばします。



羊腸をソーセージメーカーのノズルにセットします。この時、羊腸はノズルから約20cmほど残しておきます。



**POINT**  
ノズルを水に沈めながらセットすると羊腸が膨らみ、やりやすいです。



ソーセージメーカーにノズルを装着します。

まずは調理説明動画を見よう！



ソーセージメーカーに練り肉をなるべく空気が入らないように詰めます。この作業は2名で行うとやりやすいです。



8 ハンドルを最大まで伸ばし、ハンドル部分をソーセージメーカーに装着します。



9 ハンドルを回してお肉を羊腸に詰めます。この作業は2名で行います。この時、羊腸が乾燥すると破れやすくなるためご注意ください。



10 ソーセージメーカーのお肉をすべて絞り出したら羊腸を20cmほど残してカットします。



11 ソーセージの真ん中あたりでねじります。好みの長さのところに指で軽く押して目印を付けます。空気が入ったら爪楊枝等で穴を開け、空気を抜きます。



12 目印を付けたところをつまんでねじり、輪を作ります。



13 どちらか一方をねじってできた輪にくぐらせ、ほどけないようにします。



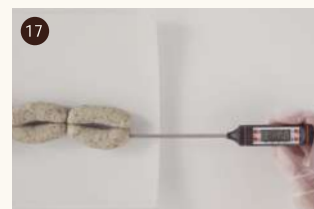
14 ⑫-⑬を、もう2回繰り返します。



15 両端の羊腸を結び、腸詰め作業は完了です。



16 沸騰した鍋にソーセージを入れて、再度沸騰したら、弱火で10分間ゆでます。



17 ソーセージを鍋から取り出し、中心温度が80度以上になっているか確認します。80度以下の場合は再加熱してください。



18 氷水で粗熱を取り、ソーセージのつなぎ目をカットして完成です！



19 お好みに、フライパンで焼いて召し上がってください。

＼おいしさのおすみつき！／



### ドイツ食肉マイスター監修

本場ドイツにて、ハム・ソーセージ製造と食肉加工の技術と知識を学び、ドイツ国家資格を取得したマイスターがソーセージキットを監修しています。

## ＼こんなときは動画で解決！／

### Trouble 1

お肉の詰め方にムラが出来てしまった



- ① 羊腸をつまんで、ソーセージが細くなってしまった方にお肉を移動させ、お肉の量が均一になるようにします。
- ② 太くなってしまった場合は、羊腸をつまんで、羊腸の先端の方にお肉を移動させ、お肉の量が均一になるようにします。

### Trouble 2

ソーセージメーカーでお肉を詰めている時に羊腸が破れてしまった



- ① ノズルにセットした羊腸を伸ばし、お肉が詰まっていない羊腸が15cm程度余るところでカットしてください。
- ② 破れた羊腸のお肉を取り出し、両端の羊腸を結んでください。
- ③ 再度、ノズルにセットした羊腸を20cm程度伸ばし、ハンドルを回してお肉を詰めていきます。

### Trouble 3

ソーセージをねじっている時に羊腸が破れてしまった



- ① 破れてしまったところをハサミでカットします。
- ② 羊腸からお肉を取り出し、余った羊腸をソーセージに結びつけてください。
- ③ 切り離れたソーセージは、羊腸を結べる程度お肉を取り出し両端を結んでください。
- ④ もう一方は好みの長さでねじり、端を結んでください。