

おすすめ料理レシピ

材料

豚ひき肉	約300g
豚ばら肉塊 (1cm角に切っておく)	約100g
塩(肉の総量の2.5%が目安)	10g
冷たい水	約90ml
ソーセージ用腸	
好みの調味料 (胡椒、カイエンヌペッパー、タイム、 粉末ガーリックなど)	

ソーセージ

作り方

ひき肉と豚ばら肉を氷水にあてたボールの中で混ぜ、塩や香辛料も加えて数時間なじませておくとさらにおいしくできます。ソーセージは温度が上がらないように作ることがおいしさの秘訣です。

※水以外の材料は最大 400g まで投入可能ですが、それ以上になると本機が故障したり正常に運転できなくなる可能性があります。

- ①本体の先端にソーセージキャップを装着する。
説明書内 7 頁の製麺用キャップの取り付け方と同様の
手順でセットしてください。
- ②ケースに豚ひき肉を入れる。右図が細かく刻んだ
肉です。(ひき肉のほうがこねる時間が短縮できます。)
- ③カバーを閉めてから、四角ボタン・丸いボタンを
[- MIX]に押しこねる。
- ④回転を始めたら、塩を溶かした水・調味料などを
ゆっくり注ぐ。
- ⑤十分にこねたら、塩抜きした豚の腸の末端を結び
キャップにはめる。EXIT を押しソーセージが出て
くるのを待つ。



完全に肉が出終わったら、終点で腸を結ぶ。好みの長さ(大体 6cm ほど)でねじって冷蔵庫に保存する。※長期保存する場合には冷凍庫に保管してください。