

簡単、皮なしソーセージ

皮なしソーセージの作り方

○材料 (1班 26本分)

豚ひき肉	1.7~2kg
塩	20g
玉ねぎ	1つ
黒こしょう	適量 (目安は5振り)
セージ	適量 (目安は5~7振り)
ナツメグ	少々
パセリ	少々
にんにく	少々
片栗粉	大さじ6



○作り方

①玉ねぎをおろし金ですりおろす

小さくなってすりおろすのが難しかったらみじん切りにする

②豚ひき肉、すりおろした玉ねぎ、ハーブや調味料

すべてをボールに入れてよくこねるこねている間にタコ糸を切る作業もしましょう

③よくこねたお肉を等分し、ラップの上で形を整え、タコ糸を使って

しっかりとしばる。よく包まないと、蒸している時に肉汁が外に出てしまい、おいしさが半減してしまいます！！

④せいろに並べ、10分~15分くらいしっかりと蒸す

蒸すときはせいろは一番下段と中段にセットします！！