

ピアシンケンの作り方



【材料】

	割合	今回の使用量
豚赤身肉(エマルジョン生地用)	18.5%	219g
豚赤身肉 (角切り肉用)	53.3%	631g
牛赤身肉	9.7%	115g
豚脂肪	8.7%	103g
雪氷	6.5%	77g
食塩	1.7%	20g
総合塩漬剤 COMPLET P-31	1%	11.4g
スパイスミックス ピアシンケン	0.6%	6.7g
カラーケーシング 90mm	-	1枚
ピスタチオ (なくてもOK)	-	適量

【作り方】

1. 食塩・総合塩漬剤・スパイスミックスをあらかじめ計量し、よく混ぜ合わせたうえエマルジョン生地用(45%)と角切り肉用 (55%) に分けておく。

※総合塩漬剤は微妙な計量が必要になりますので、必ず0.1g単位で計量できる重量計をご使用ください。また説明書をよくお読みになり必ず用法を守ってください。

2. 豚塊肉 (今回は肩ロース肉を使用) の脂身を切り分ける。



3. 牛赤身肉・豚赤身肉・豚脂を2cm角に切る。

4. エマルジョン生地用の肉と角切り肉用の肉に計量して分け、両方それぞれに1を均等になるようよく混ぜる。
※大量の場合はミートミキサーを使用すると手早く均等に混和することができます。



5. 角切り肉用の肉はラップをして冷やしておく。エマルジョン生地用の肉は、ミートグラインダーで挽く前にフリーザーでパシャルフリーズ (半冷凍) しておく、加工中に肉温を低温に保つことができます。

6. エマルジョン生地用の肉をミートグラインダーで5mm程度に挽く。この際400g～500gぐらいずつ小分けにしもう一度パシャルフリーズしておく、肉温の低下を防ぎ後のフードプロセッサー使用時にも作業しやすくなります。



7. 小分けした6の肉を雪氷を加えながらフードプロセッサーにかけ、練り具合と肉温に注意しながらエマルジョン状にする。(だいたい8℃くらいでエマルジョン状になります) 雪氷は回数分均等に分けておく。

8. 練りあがったエマルジョン生地と角切り肉用に残しておいた肉片、荒く砕いたピスタチオを混合したものをラップをして冷蔵庫で一晩おく。



9. ソーセージの充填作業をはじめる30～40分前にカラーケーシング ブラック 90mmの片側をケーシングクリップで留め、ぬるま湯につけておく。

10. 8を再度よく混ぜ、ソーセージスタッファーのシリンダーの中に空気溜まりができないように入れ、ケーシングにソーセージの原料を充填する。

11. 原料を全て充填できたらケーシングをねじりホグリングでしっかり留める。この際タコ糸を輪っか状にして一緒に留めておく、あとで吊るす時に便利。



12. 75℃くらいの湯でソーセージを2時間ほど茹でる。

13. 茹で上がったら、流水で表面の汚れ等を落とし室内にぶら下げて冷ます。ある程度冷めたら冷蔵庫で保存する。

14. よく冷えたら薄くスライスする。長期保存したい場合はスライスしたあと小分けにして真空パックしたあと冷凍するとよい。

【ポイント】

※ソーセージの加工中の肉温上昇は脂肪が分離し失敗の最大の原因になります。手の体温が直接影響するような道具の使用を避けたり、原料肉を小口切りから一気に練肉にするような乱暴な加工を避けるなど温度を上げないように工夫すると適度に水分を保持した結着力のある仕上がりになります。

当レシピ使用の用具や材料のご注文・お問い合わせは...

手作りソーセージ・ハム用品通販 ガーデンクック

- TEL/FAX : 06-7174-9933
- e-mail : info@garden-cook.com
- ホームページ : <http://www.garden-cook.com>
- Facebookページ : <https://www.facebook.com/gardencook>
- スマートフォン用ページOPENしました !



スマートフォン用

携帯電話用