

ボックブルスト（フランクフルトソーセージ）の作り方



材料	割合	今回の使用量
豚赤身肉	42.3%	550g
牛赤身肉	22.3%	290g
豚脂肪	19.9%	260g
雪氷	12.7%	165g
食塩	1.2%	16g
総合塩漬剤 COMPLET P-31	1%	12.9g
スパイスミックス ボックブルスト	0.6%	7.7g
天然ケーシング 豚腸	-	1袋（2m）

※無添加で作る場合は総合塩漬剤は省いてください。

【作り方】

- 食塩・総合塩漬剤・スパイスミックスをあらかじめ計量しておく。
※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。
- 豚塊肉（今回は肩ロース肉を使用）の脂身を切り分ける。
- 牛赤身肉・豚赤身肉・豚脂を2cm角に切る。
- 3の肉に食塩・総合塩漬剤・スパイスミックスを加え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。
- ミートグラインダーで肉を挽く前にフリーザーでパーシャルフリーズ（半冷凍）しておくと、加工中に肉温を低温に保つことができます。
- 5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よう一度パーシャルフリーズしておくと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。
- 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付けて入れる。
- 豚腸を充填の前に10～20分ほど水につけ塩抜きする。
- 豚腸をソーセージスタッパーに装着し、練りあがったソーセージの原料をシリンダーの中に空気溜まりができないように入れ、豚腸にソーセージの原料を充填する。
- ソーセージを充填した豚腸を適当な長さになじり、さっと流水で洗いペーパータオルなどでふきとる。（スモークする場合はこのあとスモークする。今回はノンスモークで作ったので割愛）
- 風通しの良い涼しい場所で30～40分吊るして表面を乾燥させる。
- 80℃くらいの湯でソーセージを15～20分ほど茹でたあと、流水に放つ。
- 温度が下がったらソーセージをざるに引き上げ、さっと熱湯をかけ流し表面の脂分をとり、ペーパータオル等でソーセージ表面の水分を拭きとり冷ました後冷蔵庫で保管する。



【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。
※充填後干して表面を乾燥させるか、煙を出さず60℃程度でスモークハウス内に10分程度吊ると、皮がパリッとした食感になります。

当レシピ使用のミートネットのご注文・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
- Yahooショッピング店 : http://store.shopping.yahoo.co.jp/gardencook/
- Facebookページ : https://www.facebook.com/gardencook



スマートフォン用