

# ヤクートヴルストの作り方



## 【材料】

		割合	今回の使用量
エマルジョン部分	豚赤身肉	22.7%	234g
	豚脂肪	10.7%	110g
	牛赤身肉	12%	124g
太挽き肉部分	雪氷	8%	82g
	豚赤身肉	38.7%	400g
	豚脂肪	4.8%	50g
総合塩漬剤 COMPLET P-31		1%	10.2g
スパイスミックス ヤクートヴルスト		0.5%	5.1g
食塩		1.6%	17g
ファイブラスケーシング 101mm		-	1枚
ピスタチオ (なくてもOK)		-	適量

## 【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、よく混ぜ合わせたらエマルジョン生地用(55%)と太挽き肉用(45%)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。
- 豚塊肉の脂身を切り分ける。
- 牛赤身肉・豚赤身肉・豚脂を2cmくらいに切り、エマルジョン生地用と太挽き肉用に分ける。
- エマルジョン生地用と太挽き肉用の肉それぞれに1で分けておいた食塩・総合塩漬剤・スパイスミックスをよく混ぜる。
- 材料の肉は、ミートグラインダーで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、加工中に肉温を低温に保つことができます。
- 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ー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。
- 太挽き肉用の肉をミートグラインダーで10mm程度に挽きしばらく冷凍庫で半冷凍状態にする（完全に凍らせないと）。
- 6の肉を400g～500gづつ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。
- ボールを用意し、7の太挽き肉とエマルジョン状にした8の肉、荒く砕いたピスタチオを完全に混和する。
- ソーセージの充填作業をはじめ30～40分前にファイブラスケーシング クリア 101mm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。
- 9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。
- 原料を全て充填できたらケーシングをねじりホグリ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。
- 80℃くらいの湯でソーセージを2時間ほど茹でる。
- 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。
- 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。

当レシピ使用のスパイス・ケーシング等のご注文・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> (本店)
- Facebookページ : <https://www.facebook.com/gardencook>
- YAHOOショッピング店オープン! <http://store.shopping.yahoo.co.jp/gardencook/>



スマートフォン用

携帯電話用