

ウインナー作り体験

7月1日（金）10：00～12：00まで、地域の方々14名が参加して、手づくりハム工房「つくしんぼ」の平口正則・靖恵ご夫妻を講師にお迎えし、4種類（プレーン・とうがらし・パセリ・チーズ）のウインナーづくりに挑戦しました。

講師の丁寧な指導を受けながら、4種類の肉だねの調理と器具や手作業での具材の詰め込み調理を行い、手作りの楽しみを味わいながら、みんなで協力し合って手際よく予定量のウインナーをつくりあげました。

たくさんの持ち帰り分を笑顔でいただき散会しました。～お疲れさま～



参加者のみなさん



準備された肉だね等



講師あいさつ



絞り袋付き口金セットの使い方を説明



肉だねに香材をよく混ぜ込む



絞り袋付き口金セットに皮となる羊腸をセット

ウインナー作り体験



羊腸に肉だねを詰め、リング（ねじる）してウインナーに成形



口金セットを使わないで、ラップで巻く簡単ウインナー作り



ラップで巻いてウインナーづくり



つながったウインナーを一つずつカット

ウインナー作り体験



持ち帰り用ウインナーの袋詰め



ウインナー作りを終えて、講師からまとめのお話し