

## ウインナーづくり

7月3日（月）10:00～12:00まで、湖山西地区公民館・調理室において、地域の方々15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（とうがらし・パセリ・プレーン・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口金セットを使用した具材の詰め込み調理を行い、みんなで協力し合っ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～



講師あいさつ



準備された肉だね等



参加者のみなさん



肉だねの調理手順を説明



肉だねに香材をよく混ぜ込む

# ウインナーづくり



口金セットに肉だねを詰める



調理中のみなさん



口金セットを使用して腸詰め作業



ひもでしぼる



腸詰したものを茹でる



茹で上がったウインナーを一つつつカット



持ち帰り用の袋詰め