

醃製香腸



材料

瘦豬肉 750g

肥豬肉 250g

糖 100g

鹽 40g

白酒 100g

腸衣 50g

薑粉(汁)、味精、五香粉各適量

做法

1. 將肉洗淨，抹乾表面水份，切成豆粒大小的塊。肥肉切成同樣的大小塊，與瘦肉拌勻。
2. 將糖、鹽、白酒、味精、姜粉、五香粉等調味料加入肉中拌和均勻。
3. 將腸衣用溫水泡軟，洗淨。腸衣的一端用白線紮住(封口)。腸衣的另一端套在原汁機的漏斗咀上，然後將調好味的肉塊裝入漏斗中，慢慢往腸衣中灌。
4. 用手將肉塊輕輕從腸衣入口處往腸衣的下端擠，擠得稍緊一些為好。但不宜過分使勁，以免把腸衣擠破。直至將肉塊灌完，如剩下腸衣，可用乾淨剪刀將腸衣剪下，曬乾，留下一次再用。
5. 用消毒過的針在灌好的腸上穿刺(即在腸衣上穿一些小孔，以排除香腸內的空

氣和水分，要求香腸內不留氣泡和水滴)，再將腸內的肉擠緊實。然後用乾淨的細線按 15 釐米左右為一節並紮好，掛在通風處晾，晾至香腸乾燥發硬為止，剪去每節的紮線即可收藏。

製作要領

1. 香腸口味的濃淡，可根據各人愛好調配。但調料中一家要有白酒和薑粉(汁)；
2. 做香腸時加一點葡萄糖，可使醃制出的香腸具有紅色，增添香腸的外觀美；
3. 香腸可以保存較長的時間。

*食譜只供參考，份量可自行調節。

關聯產品：PSJ150 多功能慢磨原汁寶