

## 醃製香腸



### 材料

#### 主料：

豬瘦肉 35kg

肥膘肉 15 kg

#### 輔料：

食鹽 1.25 kg

白糖 2 kg

白酒 1.5 kg

天色醬油 750g

鮮薑 500g (剁碎擠汁用)

胡椒面 50g

味精 100g

亞硝酸鈉 3g

### 做法

1. 將豬瘦肉順著肌肉紋絡切成 1.2 厘米的薄片，用冷水漂洗，消除腥味，並使肉色變淡。瀝水後，用絞肉機絞碎，孔徑要求 1~1.2 厘米。肥膘肉切成 0.8~1 厘米的肥丁，並用溫水漂洗，除掉表面污漬。

2. 先在容器內加入少量溫水，放入鹽、糖、醬油、姜汁、胡淑面、味精、亞硝酸鈉，拌和溶解後加入瘦肉和肥丁，攪拌均勻，最後加入白酒，制成肉餡。攪餡時，要嚴格掌握用水量，一般為 4~5 公斤。
3. 先用溫水將羊腸衣泡軟，洗乾淨。用原汁機將肉餡灌入腸衣內。灌裝時，要求均勻、結實，發現氣泡用針刺排氣。每隔 12 厘米為一節，進行結扎。然後用溫水將灌好的香腸漂洗一遍，串掛在竹竿上。
4. 串掛好的香腸，放在陽光下曝曬，3 小時左右翻轉一次。晾曬 0.5~1 天後，轉入烘房烘烤。保藏：貯存方式以懸掛式最好，在 10 度以下條件，可保存 3 個月以上，食用前進行煮制，放在沸水鍋裡，煮制 15 分鐘左右。

#### 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