

東海地区研修会

場 所: 愛知県 名古屋市ローズコートホテル

日 時: 2012年11月9日(金)



講 師: 平野 徹

有限会社平野屋本店 代表取締役
 本格ドイツ製法ハム・ソーセージ工房 KÖLN ケルンを展開。
 ドイツ国際大会SUFFA
 2005年金メダル3個受賞商品:「ロースハム・ボンレスハム・
 ピーフジャーキー」
 2003年銀メダル受賞商品:「ヤークトヴルスト」
 2003年銅メダル受賞商品:「リオナー・シュベックパステーテン」
 2002年銅メダル受賞商品:「ピアシンケン」など



スモークレバー

牛レバーの燻製、お酒のおつまみに合います。
 鉄分が豊富なので貧血気味の女性や妊婦さん等におすすめです。

材料

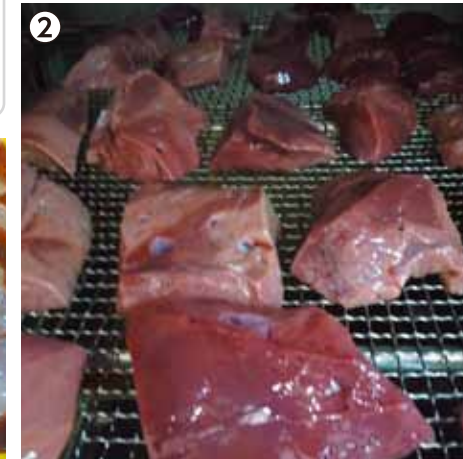
・牛レバー	10kg
・水	5kg
【添加物等】(原材料1kgに対して)	
・塩	30g
・亜硝酸Na	2g
・リン酸塩Na	3g
・アスコルビン酸Na	2g
・砂糖	18g
・液体香辛料	15g

製造方法

- ① 塩漬けたレバーを、添加物等を溶かした液に4日間漬けこむ。
- ② スモークハウスで燻製。
- ③ 中心温度70度までスチームボイル。
- ④ 真空パックして仕上げ。

ポイント&応用

- ★レバーは血を抜くため、しっかりと流水で洗う。
- ★塩漬けの時、レバーが空気に触れないように、ビニール等で覆う。



レバーペースト

豚レバーを使ったパンやクラッカー等に塗るタイプのソーセージです。



材料

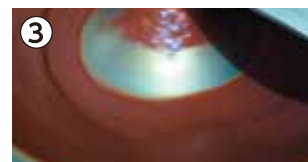
・豚レバー	3kg
・豚ウデ肉	5.5kg(ボイル後)
・煮汁	1.5kg
【添加物・香辛料等】	
・塩	150g
・亜硝酸Na	10g
・スパイス	200g

製造方法

- ① 豚ウデ肉をボイル。
- ② 豚レバーをカッターに入れカッティング。
- ③ エアボールが出来はじめたら、塩・発色剤を加えレバーを取り出す。
- ④ 豚ウデ肉をカッティング。
- ⑤ カッターをお湯で温めておき、スパイスと煮汁を半分加え、豚ウデ肉をカッティング。
- ⑥ カッティングが進んだらレバーを加える。
- ⑦ 残りの煮汁を入れさらにカッティング。
- ⑧ ケーシングに充填し75度で中心温度が70度になるまでボイル。
- ⑨ 冷水で冷却。

ポイント&応用

- ★豚レバーはエアボールが出るまで、しっかりカッティング。
- ★レバーペーストは温度を下げないように煮汁で温度を保つ。



ベーコン

新鮮な国産バラ肉で、加水・増量をしない本格ベーコンを製造します。



材料

・豚バラ肉	
【添加物等】(原材料1kgに対して)	
・塩	30g
・亜硝酸Na	2g
・リン酸塩Na	5g
・アスコルビン酸Na	2g
・砂糖	18g

製造方法

- ① 左記の製剤を水に溶かし肉を漬け込む。(水の量は肉重の50%)
- ② 塩漬期間は冷蔵庫で10日前後。
- ③ 2日に一度は天地返しをする事。
- ④ スモークハウスで乾燥、燻製する。
- ⑤ 中心温度70度迄。
- ⑥ 自然冷却。

ポイント&応用

- ★2日に1度は天地返しをする事(塩分の片寄りを避ける為)。
- ★燻製をかける前には、しっかりと乾燥させる事(乾燥が十分でないと燻製がうまくかからない為)。

