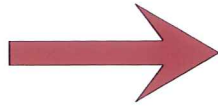


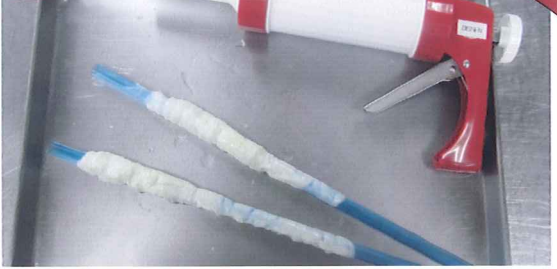
1 ひにく 挽き肉の中にスパイスを加える



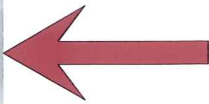
2 手のひらで、ね練る



3 ウィンナーをつくる道具と羊腸



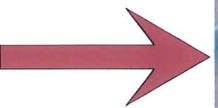
4 つつ 白い筒の中に、肉を詰める



5 ようちょう 羊腸をノズルの先にはめる



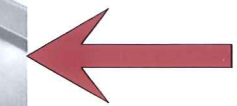
6 水でぬらすとスムーズによせることができる



8 ハンドルにて肉を羊腸へ送る



7 つつ 筒の中の空気ぬき、羊腸の先をひっぱる



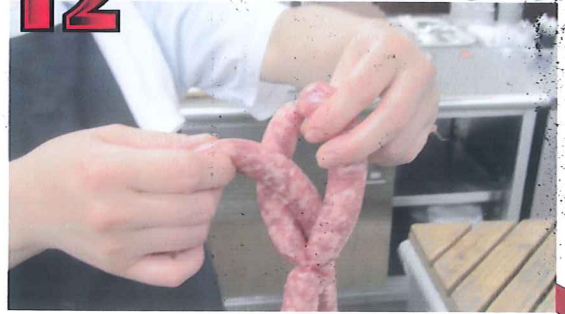
9



10 クルクルッと、ねじって2等分に



12 輪にくぐらせほどけないように



13

なるべく等分にしてきるようにネー!



11

好みの長さで、2本一緒にねじる



14

ボイルする(温度70℃~75℃)



15 沈んでいたウィンナーが浮かんできたらOK(ゆで時間20分位)



16

出来上がり。最後はフライパンで焼くとおいしさアップ!

