



池口精肉店 ORIGINAL

自家製ニラソーセージ・ビアソーセージ
のおいしい食べ方

- 冷凍になっている場合 -

沸騰したお湯でボイル（3～4分）

プラスひと手間

更にフライパンで焼けば、パリッとより美味しく

- 解凍されている場合 -

中火で熱したフライパンに少し油を引き

ソーセージを並べ、水を約 50cc 入れて蓋をします

水気が無くなったら、蓋を外し、火を強めて

焼き色がつくまで焼いたら出来上がりです。

他にもお鍋にいれたりして具材の1つとして食べるのもおすすめです