



池口精肉店 ORIGINAL

ソーセージのおいしい食べ方

1. フライパンへ水を張り、お湯を沸かします
2. ソーセージを袋から取り出し、5分程度ボイルします
※火加減が強いと弾けることがありますので静かな熱湯で茹でることをお勧め致します。
3. お皿などへソーセージを取り出し、湯を捨てます
4. ソーセージを焼き色がつくまで焼きます
(油はお好みでひいてください)
5. お皿に盛り付けて完成です。

※ケチャップや、粒マスタードもお好みでつけるとおいしいです
またパンなどにはさんでホットドッグにするのもオススメです