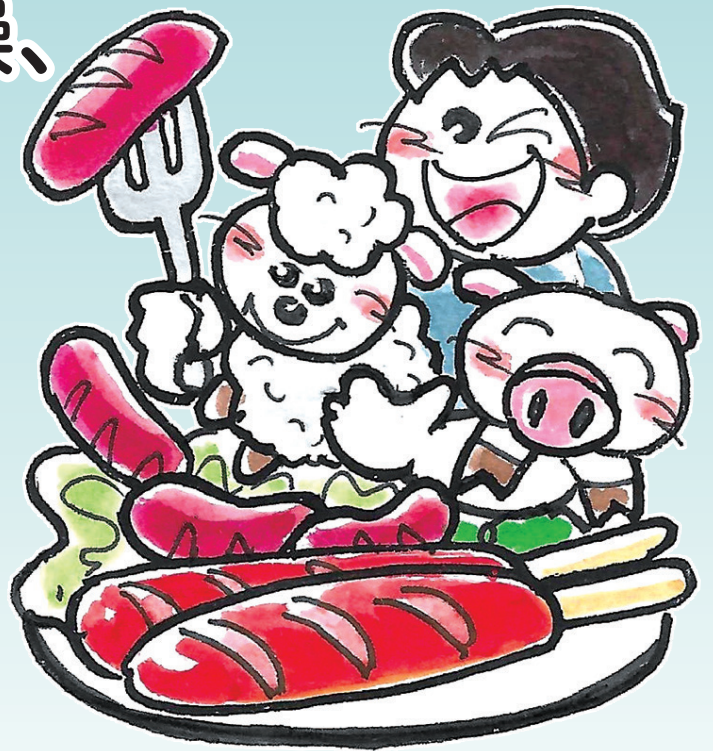


ちびっことコラム

ウインナーと フランクフルトの 違いは皮

ソーセージは味付けしたミンチ肉を皮に詰めて、蒸煮、乾燥、燻製などの工程を経て完成します。この時に詰める皮が羊の腸だとウインナー、豚の腸だとフランクフルト、牛の腸であればボロニアと呼ばれます。



(P.N. ミナ フジコ)