



31



## 畜産副生物には独特のくせがありますが、どのような処理をすればよいのですか？

A

臭いはハーブやスパイスを入れてゆでることにより、取り除くことができます。

●ぬめり感を取り除くには、塩を使ったもみ洗い、冷水や塩水に浸けるなど、部位に合った処理をしてください。

●スーパー・食肉小売店では、通常処理済みのものが売られており、軽くゆでることにより臭いなども取れ、すぐに料理に使うことができます。

### ●代表的なスパイス

こしょう 赤とうがらし ローリエ カレー粉  
八角 五香粉(ウーシャンフェン)

### ●代表的なハーブ

パセリ ローズマリー バジル セージ にんにく しょうが



にんにく



赤とうがらし



しょうが



ローリエ



パセリ

### モツ煮などよく合う野菜



にんじん



たまねぎ

ごぼう



ねぎ



れんこん



だいこん



カシラ(頭)



ハツ(心臓)



ハラミ(横隔膜筋)



ミミ(耳)



テール(尾)



# 豚の副生物



タン(舌)



コブクロ(子宮)



ショクドウ(食堂)



トンソク(豚足)



レバー(肝臓)