

関係者様各位

本場イタリア人シェフから学ぶ 生ハム・サラミの製造法講習会

前菜や料理の一部として生ハムやサラミを提供する飲食店は数多く存在しますが、“本場イタリアの製法”で作られたものは、決して多くありません。加熱を必要としない製法のため、衛生的に製造するには十分な知識と技術が必要です。日本で広く好まれている生ハム・サラミだからこそ本物の味を多くの方に知っていただきたく本講習会の開催にいたしました。

【当日製造する商品】

サルシッチャ(生ソーセージ)、サラミ、ウイキョウ入りサラミ、コッパ(豚肩ロースの生ハム)、
プロシュート(豚もも肉の生ハム)、パンチェッタ(生ベーコン)

※内容は、変更になる可能性があります

【講師紹介】

Marco Giusti :イタリア トスカーナ州にて創業。飼料栽培から畜産、加工品製造、販売を手がける FATTORIA RIMAGGIO で肉加工品製造を担当

Mauro Quirini :イタリア トスカーナ州にてレストラン IL CANTO DEL MAGGIO をオープン。長年シェフを務める。



(作業の様子)

【詳細】

開催日：平成 31 年 2 月 28 日(木)

時 間：10:00～16:00 (9:40 受付開始) 途中休憩 1 時間

定 員：48 名 参加費：10,000 円(税込み)

場 所：京都料理学校

京都府京都市中京区 三条通柳馬場東入中之町 1-1

(最寄り駅：京都市営地下鉄 烏丸御池より徒歩 10 分)

【お申し込み】

下記ご記入の上、FAX もしくは E-mail でお申し込みください

FAX 番号: 072-976-6861 Mail アドレス: meat-deli.moct@nantasune.co.jp

勤務先・申込者名	<企業名・屋号>	<参加人数>	名
	<代表者様氏名> (ふりがな)		
希望連絡先	〒	—	(連絡先)携帯 or 会社 — — (住所)
メールアドレス	@		

【商品のご案内】

○サルシッチャ フレスカ (生ソーセージ)

豚ウデ、背脂、バラを挽き、塩、黒コショウ、ナツメグ、シナモン、ニンニクと混ぜ合わせ豚腸に詰めたソーセージ。

○豚肉のサラミ

豚モモ、ウデ、肩ロースなどを細かく挽き、背脂をダイス状に切ったものに塩、黒粒コショウ、赤ワイン、ニンニク、砂糖と混ぜ合わせ、豚もしくは牛の腸に詰め、20日から12ヶ月間熟成させる。

○フィノッキオーナ (ウイキョウ入りサラミ)

トスカーナ州のシエナやフィレンツェの特産品

ウイキョウ(フィノッキオーナ)、豚ウデ、肩ロース、バラを引き、塩、黒コショウ、黒粒コショウを混ぜ合わせ、最後に赤ワインを浸す。その後腸詰し、25~28℃の室温で最低5ヶ月熟成させる。

○カポッコロ (肩ロースの生ハム)

一般的にはコッパと呼ばれる豚肩ロースで作られるハム。トスカーナ地方ではカポッコロと呼ぶ。塩、黒粒コショウ、ニンニク、その他スパイスを肉表面に刷り込み、数日間休ませた後4~5か月熟成させて製造する。

○プロシュート トスカーノ (もも肉の生ハム)

11.8kg以上の豚モモを塩、黒コショウ、ニンニク、セージ、ローズマリーを合わせ、3~4週間塩せきしたのち塩を洗い流して温度管理された環境で3ヶ月間ゆっくり徐々に乾燥させる。豚の脂を挽き、小麦粉もしくは米粉、コショウ、その他香辛料を混ぜたものを表面に塗り、極度の乾燥から守る。12~14ヶ月後完成。

○リガティーナ トスカーナ / パンチェッタ テーザ (生ベーコン)

豚バラをニンニク、黒コショウで風味付けし、数日間塩せきし、風乾する。

