

## ヴルストよしだのソーセージをおいしく食べるコツ！

### ゆでる (フランクフルト・ピアペッパー・チーズヴルスト・赤チョコリソー など)



お鍋に湯を沸かし  
沸騰したら  
火を止めます



ソーセージを入れ  
フタをして4分～5分  
余熱で温めます



お好みでマスタードや  
ザワークラウト  
を添えて



ドイツを思い浮かべます

### 焼く (ドイツ風焼くソーセージ・あらびきウインナー など)



フライパンに  
火を入れ温めます



**油は入れず**  
ソーセージを両面  
中火で焼きます



両面がきつね色  
になったら



ドイツを思い浮かべます

### しいたけソーセージ



そのままでもおいしい  
しいたけソーセージは  
焼くと一味変わります



**油は入れず**  
ソーセージを両面  
中火で焼きます



両面がきつね色  
になったら



ドイツを思い浮かべます

### ミュンヘナーヴルスト



上記「ゆでる」の工程  
を行います



ミュンヘナーには  
皮があるので  
ナイフや手でむきます



甘いマスタード  
をつけて



ドイツを思い浮かべます