

10月1日（金）

きょうは、“ボイルウィンナー”の「ウィンナーソーセージ」についてのお話です。みなさんは、「ウィンナーソーセージ」と「フランクフルトソーセージ」の^{ちが}違いを知っているでしょうか？この2つの^{ちが}違いは、おもに太さにあります。「ウィンナーソーセージ」は、太さが2cmより細いもの、「フランクフルトソーセージ」は2cm～3.6cmの間のもので、さらに、それよりも太いものはボロニアソーセージと言います。それぞれ、挽肉を動物の^{ひきにく}腸に^{ちょう}詰めて、^つ煙で^{けむり}いぶして^{くんせい}燻製という^{しより}処理をした^{ほぞんしょく}保存食です。

「ウィンナーソーセージ」について^{くわ}詳しくなった所で、きょうも残さずに食べましょう。